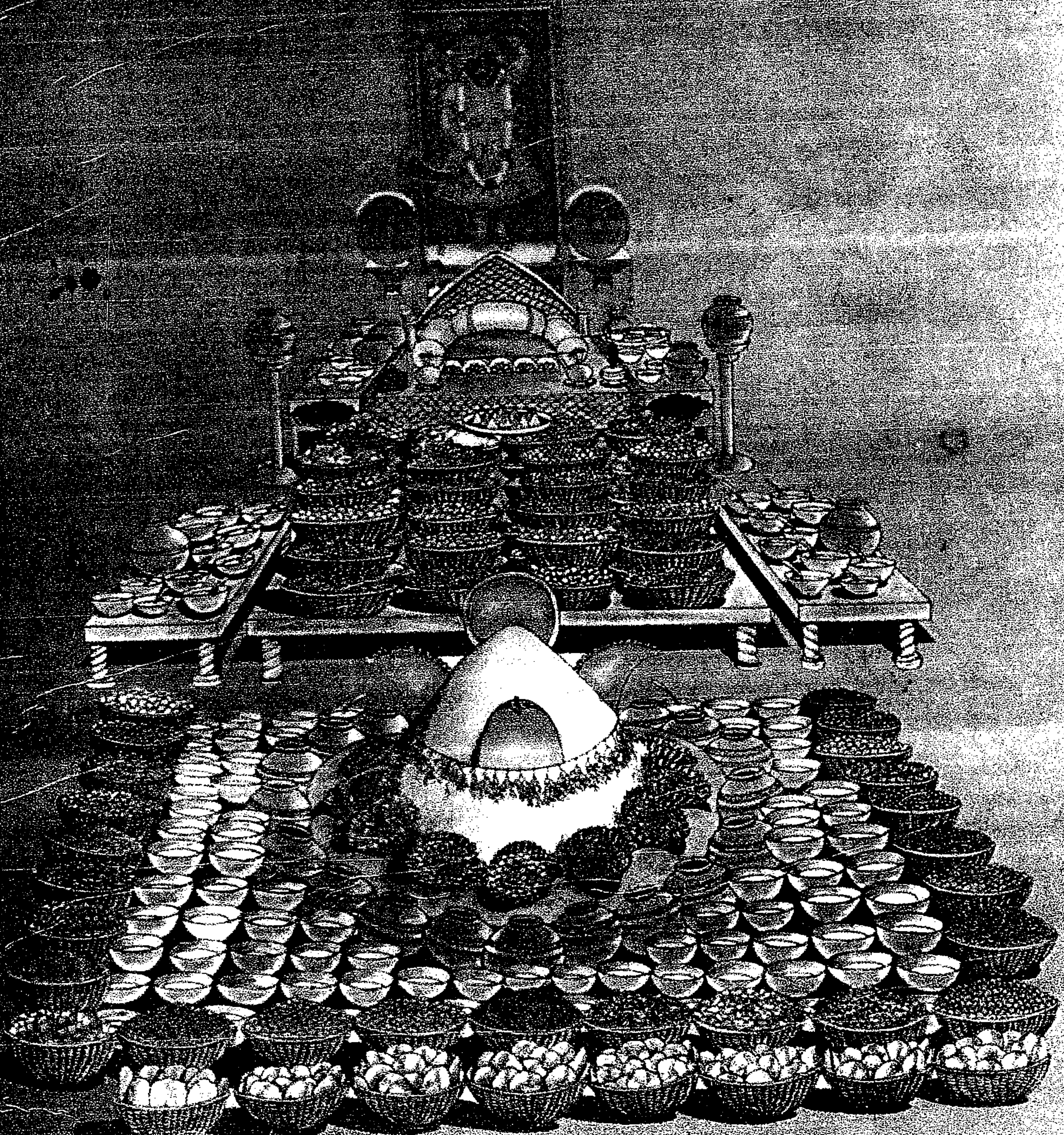
રસોઈ-પ્રભુનો રસથાળ



રસેશપ્રભુનો રસથાળ

ભાગ-૧

[દૂધઘર - નાગરી - અનસખડી]

[ફલાહાર - ખાંડઘર - સંધાનાં - મસાલા - સખડી - વિશિષ્ટ પ્રકાર]

[અન્નકૂટ - છપ્પનભોગ - કુનવારા - મહાદાન - છાક - ભોજનથાળી - વ્રજકમલાકાર]

પ્રકાશક
કોઠારી પ્રકાશન ગૃહ
ગાંધીમાર્ગ, અમદાવાદ-૩૮૦૦૦૧

પ્રકાશક :
ધરમચંદ ડી. કોઠારી
૬૪, ફર્નાન્ડીઝ પુલ નીચે,
ગાંધીમાર્ગ,
અમદાવાદ-૩૮૦૦૦૧

© પ્રકાશકના

ભાગ ૧-૨-૩ સંપૂર્ણ

કિંમત : રૂ. ૧૭૫-૦૦

મુદ્રક :
નેમિનાથ ઓફસેટ
શુભલાભ એસ્ટેટ, તાવડીપુરા,
અમદાવાદ-૩૮૦૦૦૧.

લેસર ટાઈપ સેટિંગ
પૂજા ગ્રાફિક્સ
૫૦૪/એ, અશોકા ચેમ્બર્સ
મીઠાખળી છ રસ્તા
અમદાવાદ

પ્રવેશક

શ્રીમહાપ્રભુજીએ પ્રગટ કરેલા વ્રજપતિ શ્રીકૃષ્ણના સેવાપ્રકારમાં ભોગ, રાગ, અને શૃંગાર એમ ત્રણ મુખ્ય અંગોનો સમાવેશ થાય છે. શ્રીમહાપ્રભુજીએ સેવાપ્રકારમાં આ ત્રણ અંગોને જે વિશિષ્ટ સ્થાન આપ્યું છે તેમાં આપશ્રીનો ખૂબ ઊંડો આશય સમાયેલો છે. આ ભોગ-રાગ અને શૃંગારની અપૂર્વ ચમત્કૃતિ એ છે કે આ ત્રણે અંગો વડે ભક્તનો નિરોધ પ્રભુમાં થાય છે અને પ્રભુનો નિરોધ ભક્તમાં થાય છે. જ્યારે ભક્તનો નિરોધ પ્રભુમાં થાય અને પ્રભુનો નિરોધ ભક્તમાં થાય ત્યારે જ નિરોધ પૂર્ણ કક્ષાએ પહોંચ્યો કહેવાય. જેમ કે ગજ્જન ધાવન, રૂપા પોરિયા, સમરાઈ વગેરે. પ્રભુ અને ભક્તની વચ્ચે અલૌકિક નિરોધની કડીરૂપ આ ભોગ, રાગ અને શૃંગાર અનાયાસે સહજમાં હરકોઈ નિઃસાધન જીવ માટે તેના અધિકાર પ્રમાણે અનુગ્રહરૂપ હોઈ શ્રીમહાપ્રભુજીએ સેવાપ્રકારમાં તેને મહત્ત્વનું સ્થાન આપ્યું છે. આ વસ્તુ વાર્તાસાહિત્ય પરથી પણ સ્પષ્ટ થાય છે. "મારો સેવાપ્રકાર પ્રગટ કરો."-એવી શ્રીનાથજીની શ્રીમહાપ્રભુજીને આજ્ઞા થતાં રામદાસજી ચૌહાણને શૃંગારનો પ્રકાર પોતે પાગ-પરદની-ચંદ્રિકા-ગુંજામાલા શ્રીજીને ધરાવી સમજાવ્યો. સદૂ પાંડેને ત્યાંની દૂધ, દહીં, માખન વગેરે સામગ્રી શ્રીજીને ભોગ ધરી, નિત્ય તે પધરાવવાની સેવા તેમને સોંપી. કુંભનદાસજીને સેવક કરી શ્રીજીને કીર્તન ગાઈને રીઝવવાની સેવા સોંપી.

સેવાક્રમમાં ભોગ-રાસ અને શૃંગાર એ ત્રણેની પોતપોતાની અનોખી વિશેષતા છે છતાં ભોગનું પોતાનું એક આગવું મહત્ત્વ છે. શ્રીમહાપ્રભુજી રસરૂપ અદ્ભુત બાલક એવા પ્રભુની રસરુચિ તેમજ રસિકતા સારી રીતે જાણે છે. આથી તેને અનુસરીને જ આપશ્રીએ ભોગ-રાસ-શૃંગારને ક્રમથી સેવાપ્રકારમાં યોજ્યા છે. લોકમાં પણ આપણે અનુભવીએ છીએ કે નાના બાળકને રાજી કરવા તેને ભાવતી સુંદર વસ્તુઓ આપણે આપીએ છીએ. બાળકનું નામ ગીતમાં જોડી જાતજાતનાં ગીતો ગાઈએ છીએ. બાળકને મનગમતાં વસ્ત્ર-દાગીના પહેરાવીએ છીએ. આ બધાંથી બાળક ખૂબ રાજી થાય છે. આ બધું બાળકને કરવામાં માતાની તો તલ્લીનતા હોય જ પણ બાળક પણ સામે ખિલખિલાટ કરતું દોડીને માતાની કોટે વળગી પડે છે. આજ સમયે ખરેખર તલ્લીનતા પૂર્ણ કક્ષાએ પહોંચે છે. બરાબર આજ લૌકિકી યુક્તિનું ગ્રહણ કરી શ્રીમહાપ્રભુજીએ સેવામાં ભોગ-રાગ-શૃંગારને પ્રાધાન્ય આપ્યું છે. પુષ્ટિપ્રભુ નિપટ બાલભાવે બિરાજતા હોવાથી સૌ પ્રથમ પોતાની આસક્તિ ભોગમાં પ્રગટ કરે છે. બાળકને મીઠાઈ વગેરે પ્રિય હોય એ રીતે જાણે પોતે ભોગ આરોગવાની આસક્તિ દેખાડે છે. પરંતુ ભોગમાં શ્રીસ્વામિનીની રસસુધાનો ભાવ હોવાથી જ પોતાની ઉત્કટ આસક્તિ પ્રગટ કરે છે. પ્રભુને શૃંગાર ધરાવવામાં ભક્તનો સવિશેષ રૂપે પ્રભુના સ્વરૂપમાં નિરોધ થાય છે. પરંતુ અદ્ભુત બાળક એવા પ્રભુ જ્યારે ભોગ અને રાગથી રીઝે ત્યારે જ સ્નાન-શૃંગાર આદિ કરાવવાની કૃપા કરે છે. નંદાલયમાં પ્રભુએ આવી નિપટ બાળલીલા દેખાડી છે.

આમ રસેશ પ્રભુ રસના ભોક્તા છે અને ભોગ્ય પદાર્થો રસરૂપ છે, શ્રીસ્વામિની-અધરસુધાસંયુક્ત છે. શ્રીસ્વામિનીનો સંબંધ હોવાથી જ પ્રભુને અત્યંત પ્રિય છે. આથી જ ભોગ-રાગ અને શૃંગારમાં ભોગ-સામગ્રીનું એક વિલક્ષણ પ્રાધાન્ય છે.

આપણું એ અહોભાગ્ય છે કે શ્રીમહાપ્રભુજીની કાનિથી પુષ્ટિપ્રભુ સ્વયં ભક્તોએ અર્પણ કરેલ ભોગ પ્રેમપૂર્વક આરોગે છે. પ્રભુને શું આરોગાવી શકાય એ અંગે શ્રીમહાપ્રભુજી અત્યધિક કૃપા કરીને દિશાસૂચન કરતાં નિજસેવકોને આજ્ઞા કરે છે-"યદ્યદષ્ટિતમં લોકે યચ્ચાતિપ્રિયમાત્મનઃ (સર્વ નિર્ણય-૨૩૬)." "લોકે યદ્યદષ્ટિતમં આમ્રદ્રાક્ષાદિ, આત્મનઃ અત્યન્ત પ્રિયં દુગ્ધાદિ....અન્તઃકરણપ્રિયમ્"—લોકમાં જે વસ્તુને આપણે અત્યન્ત ચાહતા હોઈએ જેની આપણને ખૂબ ઝંખના રહેતી હોય, જેમકે કેરી, દ્રાક્ષ વગેરે. તેમજ જે આપણા

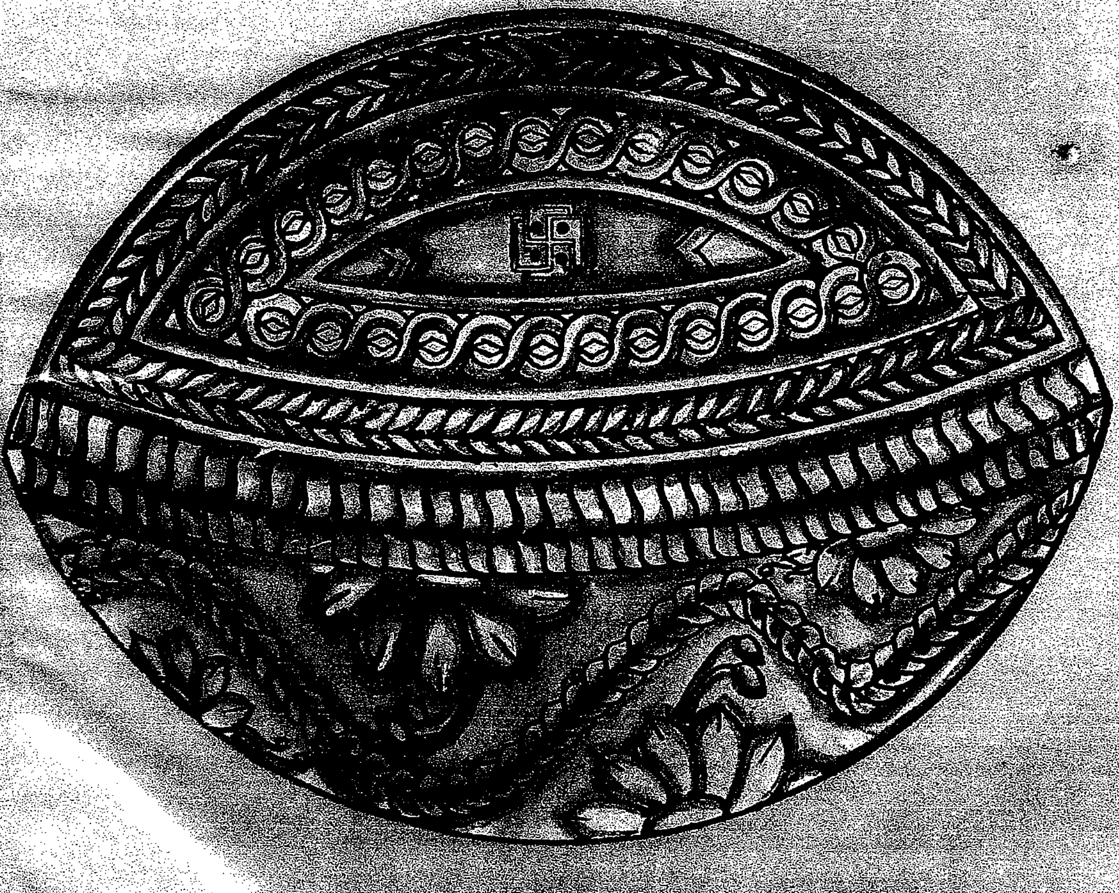
આત્માને ખૂબ જ પ્રિય હોય, જેમકે દૂધ વગેરે. આવા સર્વોત્તમ સર્વ પદાર્થો (જે શાસ્ત્ર આદિ દ્વારા નિંદિત ન હોય) પ્રભુને અર્પણ કરી શકાય. આથી શ્રીમહાપ્રભુજી નિર્દેશ કરે છે કે પ્રભુ રસરૂપ સર્વ ઉત્તમ પદાર્થોના જ ભોક્તા છે. આથી એ પણ આપમેળે સૂચિત થઈ જાય છે કે જે પદાર્થો સામગ્રીની પોતાની રસરૂપતાને વિકૃત કરી પ્રભુની રસરુચિમાં વિક્ષેપ પહોંચાડે છે તે નિંદિત પદાર્થો પ્રભુને સર્વથા અર્પણ ન કરી શકાય. આ મૌલિકતાને અને મર્યાદાને જાળવી આપણે જે કાંઈ પણ સુંદર સામગ્રી-ભોગ પ્રભુને આરોગાવવાની ભાવના સેવીએ તે બધું જ શ્રીમહાપ્રભુજીની કાનિથી આરોગાવી શકાય.

સેવાક્રમમાં પ્રભુના સુખનો મુખ્ય વિચાર રાખીને અવતારકાળની લીલાને અનુસરી ભોગ વગેરેનો ક્રમ શ્રીમહાપ્રભુજી શ્રીગુસાંઈજીએ યોજ્યો છે. માતા યશોદાજી પ્રાતઃકાલમાં પ્રભુને જગાવી કલેઊ જે રીતે કરાવે છે તે ભાવથી મંગળભોગમાં દૂધ-દહીં, માખન-મિશ્રી-મલાઈ, ઋતુ અનુસાર કેરી, સૌભાગસૂંઠ વગેરે તેમજ ઠોર વગેરે ધરાવાય છે. ત્યારપછી સ્નાન કરાવી શૃંગાર ધરવા માટે રીઝવવા શ્રીયશોદાજી ખોવા, બદામ-મિશ્રી વગેરે મેવા તેમજ ખેલવાના આનંદ સાથે આરોગી શકાય તે માટે ઠોર વગેરે સામગ્રીના ચંદિયા (બચુકડા નંગ) પ્રભુને આપી મનાવે છે, એ ભાવથી શૃંગારભોગમાં આ બધી સામગ્રી આવે છે. ત્યારપછી નંદાલયમાં શ્રીગોપીજનો ઘેર-ઘેર જે વિવિધ સામગ્રી સિદ્ધ કરી પ્રભુને આરોગાવવા લાવે છે, તે પ્રભુ આરોગે છે. આ ભાવથી સેવાક્રમમાં ગોપીવલ્લભભોગ કેવલ અમારા ઘરોમાં જ આવે છે, વૈષ્ણવોને ત્યાં નહીં. ત્યારપછી શ્રીયશોદાજી ઘૈયા આરોગાવે છે અને પ્રભુ ખિરકમાં પધારી પણ ઘૈયા આરોગે છે. એ ભાવથી અમારા ઘરોમાં ઘૈયા (દૂધને મથીને તારવેલું ફીણ) આવે છે. વૈષ્ણવોને ત્યાં નહીં. ત્યારપછી શ્રીયશોદાજી પ્રભુને પલને ઝુલાવે છે. માખણ-મિશ્રી, જાતજાતના ભુંજેલા પાયેલા મેવા, ખોવા, ખાંડની કતલી વગેરે તેમજ ચંદિયા વગેરે આરોગવા આપે છે. તે ભાવથી ઉપર મુજબ પલના સમયે પલનાભોગ આવે છે. ત્યારપછી શ્રીનંદરાયજી, યશોદાજી, રોહિણીજી, બલદેવજી તથા પ્રભુ ભોજન કરે છે. દાળ, ભાત, કઢી, રોટી, જાતજાતનાં શાક-ભુજેના-સંધાના, દહીં-ખીર-શિખરન-બાસોંદી, રુચિકર પકવાન વગેરે શ્રીનંદ-યશોદા-રોહિણીજી પ્રભુને આરોગાવે છે. એ ભાવથી રાજભોગ પ્રભુને ધરાવાય છે.

ત્યારપછી શ્રીગિરિરાજજીએ અર્પણ કરેલા કંદ-મૂલ-ફળો પુલિન્દીઓ, બપોરના અનોસરના સમયમાં પ્રભુ પોઢીને જાગે ત્યારે, અર્પણ કરે છે. તે ભાવથી ઉત્થાપનભોગમાં વિવિધ પ્રકારના લીલા મેવા, કંદ, મૂળ પ્રભુને ધરાવાય છે. તથા શ્રીયશોદાજીના ભાવથી ઉત્થાપનભોગમાં અન્ય ખોવા, મલાઈ, કતલા તથા અનસખડીમાં ફીકા વગેરે સામગ્રી ધરાય છે. ત્યારપછી સંધ્યા સમયે પ્રભુ ગાયો ચરાવી વનમાંથી વ્રજમાં પધારે ત્યારે માર્ગમાં શ્રીગોપીજનો પકવાન આદિ અનસખડી સામગ્રી આરોગાવે છે. આ ભાવથી સંધ્યાભોગ અમારા ઘરોમાં જ કેવળ આવે છે, વૈષ્ણવોને ત્યાં નહીં. ત્યારપછી શ્રીયશોદાજી પ્રભુના શૃંગાર વડા કરી, રોહિણીજીની સહાયતાથી પ્રભુને ઘૈયા આરોગાવે છે, પ્રભુ ખિરકમાં ગ્વાલો સાથે પણ ઘૈયા આરોગે છે. આ ભાવથી સાંજે પણ અમારા ઘરોમાં ઘૈયા આરોગાવાય છે. વૈષ્ણવોને ત્યાં નહીં. ત્યારપછી શ્રીયશોદાજી, શ્રીરોહિણીજી પ્રભુને બળદેવજી સહિત બ્યારુ-વાળુ કરાવે છે. પ્રભુને ભાવતા દાળ-ભાત, બપોરની કઢી, રોટી, શાક, સંધાના, દૂધભાત, મીઠાઈ, દૂધ વગેરે આરોગાવે છે. આજ ભાવથી આ બધી સામગ્રીઓ શયનભોગમાં ધરાવાય છે. આ સવારે જાગવાથી લઈને પોઢવા સુધીનો, ભોગનો અવતારકાળના અનુસંધાને શ્રીમહાપ્રભુજી-શ્રીગુસાંઈજીએ ક્રમ યોજ્યો છે. બપોરે અને રાત્રે બન્ને સમયે અનોસરમાં પણ શ્રીયશોદાજી બાલભાવના વિચારે જેમ બંટામાં સામગ્રી સજાવી રાખે છે. તેમ સેવાક્રમમાં પણ બાલભાવ વગેરેના વિચારે બંટામાં ઠોર, માખણ-મિશ્રી સંધાના વગેરે ધરાય છે. દરેક સમયે ભોગની સાથે પ્રભુના સુખના વિચારે ઝારી તેમજ ભોગ સરાવી બીડાં પણ લીલાના અનુસંધાનથી ધરાવાય છે. તે જ પ્રમાણે વિવિધ ઋતુઓમાં તેમજ ઉત્સવો અને પર્વોપર પણ લીલાના અનુસંધાનથી વિશિષ્ટ સામગ્રી આરોગાવાય છે.

—**પ્રકાશક**

ઊભો ગુંજે સ્વસ્તિકનો



અનુક્રમણિકા

સામગ્રી પૃષ્ઠ

દૂધઘર

માવો બનાવવાની રીત ૧૭
બૂરું બનાવવાની રીત ૧૭
બરફી (સફેદ-કેશરી) ૧૭
પેંડા (સફેદ-કેશરી) ૧૮
બરફી (બદામની) ૧૮
બરફી (પિસ્તાની) ૧૮
બરફી (સફરજનની) ૧૮
બરફી (આમરસની) ૧૮
પેંડા (આમરસના) ૧૯
બરફી (દૂધીની) ૧૯
બરફી (ખરબૂજાની) ૧૯
બરફી (દહીંની) ૧૯
બરફી (બટાકાની) ૨૦
બરફી (સૂરણની) ૨૦
બરફી (રતાળુની) ૨૦
બરફી (નારંગીની) ૨૦
કોપરાપાક ૨૧
હલવો (દૂધીનો) ૨૧
હલવો (નારંગીનો) ૨૧
હલવો (સફરજનનો) ૨૨
હલવો (લીલા અંજીરનો) ૨૨
હલવો (ખજૂરનો) ૨૨
કાજૂકતરી ૨૨
મગજ (દહીંનો) ૨૨
મગજ (ખોવાનો) ૨૩
મગજ (બટાકાનો) ૨૩
મગજ (રતાળુનો) ૨૩
મગજ (સૂરણનો) ૨૩
લાડુ (દૂધના) ૨૩
લાડુ (પંચધારીના) ૨૪
લાડુ (ખરબૂજાના બીના) ૨૪
લાડુ (ચારોળીના) ૨૪
લાડુ (સૂરણના) ૨૪
સેવ (માવાની) ૨૪
સેવના લાડુ (માવાના) ૨૪

ક્રમ સામગ્રી પૃષ્ઠ

૩૬. મેસુર (બદામનો) ૨૫
૩૭. મેસુર (પિસ્તાનો) ૨૫
૩૮. મેસુર (મગફળીનો) ૨૫
૩૯. મેસુર (કાજુનો) ૨૫
૪૦. તવાપૂરી (ચારોળીની) ૨૬
૪૧. તવાપૂરી (આમરસની) ૨૬
૪૨. તવાપૂરી (નારંગી રસની) ૨૬
૪૩. ગુંજા માખણના (મિશ્રી ભરીને) ૨૭
૪૪. ગુંજા પિસ્તાના (મિશ્રી ભરીને) ૨૭
૪૫. ગુંજા માવાના (કોપરાનું ખમણ ભરીને) ૨૭
૪૬. ગુંજા માવાના (મિશ્રી ભરીને) ૨૭
૪૭. મેવાટી માવાની (મેવાનો બારીકરવો ભરીને) ૨૮
૪૮. મેવાટી માવાની (મિશ્રી ભરીને) ૨૮
૪૯. શીરો (ગુલાબનો) ૨૮
૫૦. શીરો (માધુરીના ફૂલનો) ૨૮
૫૧. શીરો (સકરકન્દનો) ૨૮
૫૨. શીરો (બદામનો) ૨૮
૫૩. શીરો (પિસ્તાનો) ૨૯
૫૪. શીરો (કાચી કેરીનો) ૨૯
૫૫. શીરો (આમરસનો) ૨૯
૫૬. શીરો (નારંગીનો) ૨૯
૫૭. ઘારીપૂરી (કોપરાના ખમણની) ૨૯
૫૮. ઘારી (કાચાં કેળાંની) ૩૦
૫૯. જલેબી (પિસ્તાની) ૩૦
૬૦. જલેબી (બદામની) ૩૦
૬૧. જલેબી (અરવીની) ૩૦
૬૨. જલેબી (આલૂની) ૩૧
૬૩. જલેબી (કાચાં કેળાંની) ૩૧
૬૪. જલેબી (દહીંની) ૩૧
૬૫. મનોહર (સૂરણનો) ૩૧
૬૬. મનોહર (રતાળુનો) ૩૧
૬૭. મનોહર (રતાળુનો) ૩૧
૬૮. મનોહર (અરવીનો) ૩૧
૬૯. મનોહર (કાચાં કેળાંનો) ૩૨
૭૦. મનોહર (માવાનો) ૩૨

ક્રમ સામગ્રી પૃષ્ઠ
૭૧. મનોહર (નારંગીનો) ૩૨
૭૨. મનોહર (ત્રિગડાનો) ૩૨
૭૩. અમૃતરસાવળી ૩૨
૭૪. કપૂરનારી (માવાની) ૩૩
૭૫. ઠોર (માવાનો) ૩૩
૭૬. મુખવિલાસ (માવાનો) ૩૩
૭૭. ખીર (દૂધની) ૩૩
૭૮. ખીર (માખણની) ૩૪
૭૯. ખીર (પિસ્તાની) ૩૪
૮૦. ખીર (બદામની) ૩૪
૮૧. ખીર (ખારેકની) ૩૪
૮૨. બિલસારું (સફરજનનો) ૩૪
૮૩. બિલસારુ (ખરબૂજાનો) ૩૪
૮૪. બિલસારું (કમરખનો) ૩૪
૮૫. બિલસારુ (કિસમીસનો) ૩૫
૮૬. બિલસારુ (પાકા કેળાનો) ૩૫
૮૭. બિલસારુ (પેંઠાનો ભૂરું કોળું) ૩૫
૮૮. પૂરી (બદામની) ૩૫
૮૯. માવો (ટિટીનો) ૩૫
૯૦. બાસોંદી ૩૬
૯૧. દૂધપૂરી ૩૬
૯૨. રાજબીડી ૩૬
૯૩. ખુરચન ૩૬
૯૪. ગુલગુલા ૩૬
૯૫. દહીંવડા ૩૬
૯૬. ખુરમા ૩૭
૯૭. માખનવડા ૩૭
૯૮. રસગુલ્લા ૩૭
૯૯. ગુલાબજાંબુ ૩૭
૧૦૦. ગુપચુપ ૩૮
૧૦૧. ખીરમોહન ૩૮
૧૦૨. અધોટા દૂધ ૩૮
૧૦૩. મોતીપાક ૩૮
૧૦૪. ખાજા (કાજુના) ૩૮
૧૦૫. સોભાગસૂંઠ ૩૯
૧૦૬. મધુરાફળ ૩૯
૧૦૭. ચમચમ ૪૦
૧૦૮. દૂધલામૃત ૪૦

ક્રમ સામગ્રી પૃષ્ઠ
૧૦૯. સૂર્યબંટા ૪૦
૧૧૦. ચંદ્રબંટા ૪૦
૧૧૧. ખજૂર રસાયણ ૪૦
૧૧૨. બદામ પાક ૪૧
૧૧૩. ખારેકનો શીરો ૪૧
૧૧૪. ખજૂર-મગફળીની બરફી ૪૧
૧૧૫. આદુની બરફી ૪૧
૧૧૬. લીલા ચણાની બરફી ૪૨
૧૧૭. ખજૂરનો હલવો ૪૨
૧૧૮. સીંગદાણાનું હલવાસન ૪૨
૧૧૯. ત્રિરંગી કોપરા પાક ૪૨
૧૨૦. મેવા મસુર ૪૩
૧૨૧. ખજૂર માવાની બરફી ૪૩
૧૨૨. દૂધીનો મેથીપાક ૪૩
૧૨૩. સૂરણનો દૂધપાક ૪૩
૧૨૪. ખજૂરનો શ્રીખંડ ૪૪
૧૨૫. ફલમિશ્રિત દૂધ ૪૪
૧૨૬. ખજૂર મિશ્રિત દૂધ ૪૪

નાગરી

૧. નાગરી (ગોળી) ૪૫
૨. નાગરી (દળ) ૪૫
૩. ગોળપાપડી ૪૫
૪. લાડુ (ગોળપાપડીના) ૪૬
૫. મગજ (બેસનનો) ૪૬
૬. મગજ (મગનો) ૪૬
૭. મગજ (અડદનો) ૪૬
૮. મગજ (ચોરીઠાનો) ૪૬
૯. પંજરી ૪૬
૧૦. ધાણી ૪૭
૧૧. ચણા ૪૭

અનસખડી (મીઠાં)

૧. ઠોર-સકરપાળા ૪૮
૨. સેવના લાડુ ૪૮
૩. સેવના લાડુ (દહીંના) ૪૮
૪. સેવના લાડુ (આમરસના) ૪૮
૫. સેવના લાડુ (નારંગી રસના) ૪૮
૬. સેવન લાડુ (લીંબુના રસનાં) ૪૮
૭. સેવના લાડુ (અધોટાના) ૪૮

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૮.	બેસનની ઝીણી સેવના લાડુ	૪૮
૯.	બૂંદીના લાડુ	૪૮
૧૦.	ગોળની બૂંદીના લાડુ	૫૦
૧૧.	મેંદાની બૂંદીના લાડુ	૫૦
૧૨.	આમરસની બૂંદીના લાડુ	૫૦
૧૩.	નારંગી રસની બૂંદીના લાડુ	૫૧
૧૪.	બેસનના લાખણસાઈ	૫૧
૧૫.	છૂટી બૂંદી	૫૧
૧૬.	અમી	૫૧
૧૭.	ખાજલી	૫૧
૧૮.	મોહનથાળ	૫૨
૧૯.	મોહનથાળ (રસનો)	૫૨
૨૦.	મોહનથાળ(મગનો)	૫૨
૨૧.	મોહનથાળી (લીલા ચણાનો)	૫૨
૨૨.	મોહનથાળ (ચોરીઠાનો)	૫૩
૨૩.	મોહનથાળ (મેંદાનો)	૫૩
૨૪.	મોહનથાળ (મેંદાનો માવાવાળો)	૫૩
૨૫.	મોહનથાળ (દહીંનો)	૫૩
૨૬.	મોહનથાળ (નારંગીનો)	૫૩
૨૭.	મોહનથાળ (ખરબૂજાનો)	૫૪
૨૮.	મોહનથાળ (વેંગણનો)	૫૪
૨૯.	મોહનથાળ (મકાઈનો)	૫૫
૩૦.	મેવાટી	૫૫
૩૧.	ખોવાવાટી	૫૫
૩૨.	ગુંજા (ઘૂઘરા)	૫૫
૩૩.	ગુંજા (ખોવાના ખરંજ)	૫૬
૩૪.	ગુંજા (સૂકા મેવાના)	૫૬
૩૫.	ગુંજા (કોપરાના ખમણના)	૫૬
૩૬.	ગુંજા (ચારોળીના)	૫૭
૩૭.	ગુંજા (પિસ્તાના)	૫૭
૩૮.	જલેબી	૫૭
૩૯.	ચંદ્રકળા (સફેદ કેસરી)	૫૭
૪૦.	મુખવિલાસ	૫૮
૪૧.	મદનદીપક-કપૂરનારી	૫૮
૪૨.	ઉપરેટા (સફેદ-કેસરી)	૫૮
૪૩.	માવાની ઘારી	૫૮
૪૪.	અમૃતપાક	૫૯
૪૫.	ઘેબર	૬૦
૪૬.	બાબર (સફેદ કેસરી)	૬૦
૪૭.	મીઠો ભાત (બીરંજ)	૬૦
૪૮.	શિખરનવડી	૬૧
૪૯.	ચાવલની ખીર	૬૧
૫૦.	સેવની ખીર	૬૧
૫૧.	સંજાબની ખીર	૬૧
૫૨.	મણકાની ખીર	૬૨
૫૩.	દીવડા	૬૨
૫૪.	તવાપૂરી	૬૨
૫૫.	તવાપૂરી (ચણાદાળ જળમાં ભીંજવીને)	૬૨
૫૬.	તવાપૂરી (ચણાદાળ દૂધમાં ભીંજવીને)	૬૩
૫૭.	તવાપૂરી (ચણદાળ દૂધમાં બાફીને)	૬૩
૫૮.	તવાપૂરી (ચણાલોટની)	૬૩
૫૯.	તવાપૂરી (આમરસની)	૬૩
૬૦.	તવાપૂરી (નારંગીના રસી)	૬૪
૬૧.	તવાપૂરી (ખરબૂજાની)	૬૪
૬૨.	તવાપૂરી (બટાકાની)	૬૪
૬૩.	તવાપૂરી (રતાળુની)	૬૪
૬૪.	તવાપૂરી (સકરીયાની)	૬૪
૬૫.	તવાપૂરી (ગોળની)	૬૫
૬૬.	માનભોગ (શીરો) (રવાનો)	૬૫
૬૭.	માનભોગ (શીરો) ઘઉંના લોટ-ખાંડ-ગોળનો	૬૫
૬૮.	માનભોગ (શીરો) (મેંદાનો)	૬૫
૬૯.	માનભોગ (શીરો) (બેસનનો)	૬૫
૭૦.	માનભોગ (શીરો) (ચોખાના રવાનો)	૬૬
૭૧.	મેવા લાપસી	૬૬
૭૨.	લાપસી (ગોળની ખાંડની)	૬૬
૭૩.	મનોહર (ગિજરીનો)	૬૬
૭૪.	મનોહર (દહીંનો)	૬૭
૭૫.	મનોહર (માવાનો)	૬૭
૭૬.	લાડુ (મનોહરના)	૬૭
૭૭.	મનોહર (આદુનો)	૬૭
૭૮.	મનમનોહરના લાડુ	૬૭
૭૯.	મનોહર (દુગડાનો)	૬૭
૮૦.	મનહર (ત્રિગડાનો)	૬૮
૮૧.	મનોહર (લીંબુના રસનો)	૬૮
૮૨.	મનોહર (સૂરણનો)	૬૮

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૮૩.	મનોહર (સકરકંદનો)	૬૮
૮૪.	મનોહર (બટાકાંનો)	૬૮
૮૫.	મનોહર (કાચાં કેળાનો)	૬૮
૮૬.	મનોહર (આમરસનો)	૬૮
૮૭.	મનોહર (નારંગીનો)	૬૯
૮૮.	ઈંદરસા	૬૯
૮૯.	દહીંવડા	૬૯
૯૦.	માખનવડા	૬૯
૯૧.	ગોદડિયા પુવા	૬૯
૯૨.	લાડુ (ધાસના અડદની બૂંદીના)	૭૦
૯૩.	લાડુ (પંચધારી)	૭૦
૯૪.	લાડુ (મોતીચૂરના)	૭૦
૯૫.	ગોળના લાડુ (બેસનની ઝીણી સેવના)	૭૧
	ગોળના લાડુ (બેસનની જાડી સેવના)	૭૧
૯૬.	ગોળના લાડુ (ચુરમાના)	૭૧
૯૭.	ગોળના લાડુ (ચૂન-બેસનના)	૭૧
૯૮.	ખાંડના લાડુ (ચુરમાના)	૭૧
૯૯.	ખાંડના લાડુ (ચુરમાના)	૭૧
૧૦૦.	ધારા લાડુ	૭૧
૧૦૧.	પપચી	૭૨
૧૦૨.	માલપુવા	૭૨
૧૦૩.	ફેની (સુતરફેણી)	૭૨
૧૦૪.	દેરવડી	૭૩
૧૦૫.	દૂધપુવા	૭૩
૧૦૬.	ખીરવડા	૭૩
૧૦૭.	બુડકલ શિખરન	૭૩
૧૦૮.	અમૃતરસાવળી	૭૪
૧૦૯.	પીરોજમંડા	૭૪
૧૧૦.	ચોરીઠાના દૂધપુવા	૭૪
૧૧૧.	કાંતિવડા	૭૪
૧૧૨.	થુલી (ગોળની ખાંડની)	૭૪
૧૧૩.	ચન્દ્રોદય	૭૫
૧૧૪.	દહીંથરા (ગળ્યા)	૭૫
૧૧૫.	અમૃતશિરોમણી (મગની દાળની)	૭૫
૧૧૬.	પાંડદી આસાટા	૭૫
૧૧૭.	ગોળના ગુલગુલા	૭૬
૧૧૮.	ગોળના ગુણા	૭૬
૧૧૯.	ઈન્દ્રમોદક	૭૬

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧૨૦.	હુલાસ	૭૭
૧૨૧.	ગગનગાંઠિયા	૭૭
૧૨૨.	તલસાંકરી	૭૭
૧૨૩.	ઈમરતી	૭૭
૧૨૪.	મીઠી કચોરી	૭૮
૧૨૫.	શિખોરી	૭૮
૧૨૬.	ખુરમા	૭૮
૧૨૭.	માંડા	૭૮
૧૨૮.	મિલવા	૭૮
૧૨૯.	રસગુડદા	૭૯
૧૩૦.	ગોળની ચીકી	૭૯
૧૩૧.	ગોળપુવા	૭૯
૧૩૨.	મદનમોદક	૭૯
૧૩૩.	લીલા મકાઈની બરફી	૮૦
૧૩૪.	મેસુર	૮૦
૧૩૫.	દીપકમનોહર	૮૦
૧૩૬.	લુચઈ	૮૦
૧૩૭.	ખરમંડા	૮૦
૧૩૮.	તોતરી	૮૦

અનસખડી (ફીકા)

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧.	દહીંથરા	૮૧
૨.	ફરસીપૂરી	૮૧
૩.	સુહારી (કેસરી)	૮૧
૪.	સુહારી (સફેદ)	૮૨
૫.	ખાજા	૮૨
૬.	ચુટકીના ખાજા	૮૨
૭.	કાંજીવડા	૮૨
૮.	ખરખરી	૮૨
૯.	મોણની પૂરી	૮૩
૧૦.	સાદી પૂરી	૮૩
૧૧.	સાદી સિદ્ધપૂરીઆ પૂરી	૮૩
૧૨.	જીરાપૂરી	૮૩
૧૩.	થપડી	૮૩
૧૪.	ભરમાપૂરી	૮૩
૧૫.	અરવીની પૂરી	૮૪
૧૬.	લીંબુના રસની પૂરી	૮૪
૧૭.	મેથીની ભાજીની પૂરી	૮૪
૧૮.	ચૂકાની ભાજીની પૂરી	૮૪

ક્રમ સામગ્રી પૃષ્ઠ
૧૯. દહીંની પૂરી ૮૪
૨૦. ગોબાપૂરી ૮૪
૨૧. વેંગણની પૂરી ૮૫
૨૨. થપડી પૂરી ૮૫
૨૩. ફીકી બુંદી છૂટી ૮૫
૨૪. ગાંઠિયા ૮૫
૨૫. બેસનની ઝીણી સેવ ૮૫
૨૬. ઝીણા મોરસની ભાજીના મૂઠિયા ૮૬
૨૭. પકોડી ૮૬
૨૮. પકોડી (આમરસની) ૮૬
૨૯. પકોડી (શેરડીના રસની) ૮૬
૩૦. વેંગણના ભુજેના (ભજિયાં) ૮૬
૩૧. ગુંજા (ભડથાના) ૮૭
૩૨. ગુંજા (લીલા ચણાના) ૮૭
૩૩. ગુંજા (લીલા વટાણાના) ૮૭
૩૪. ગુંજા (લીલી ચોળીના) ૮૭
૩૫. ગુંજા (પાપડીના લીલવાના) ૮૭
૩૬. ગુંજા (લીલી તુવેરના) ૮૮
૩૭. ગુંજા (ચણાની દાળના) ૮૮
૩૮. કચોરી (મગની દાળની) ૮૮
૩૯. કચોરી (અડદની દાળની) ૮૮
૪૦. દહીંવડા ૮૮
૪૧. ચણા ફરફરિયા ૮૯
૪૨. ચણાની દાળ ૮૯
૪૩. છોંકેલા ચણા તથા દાળ ૮૯
૪૪. ખમણ પૌંવા ૮૯
૪૫. બટાકા પૌંવા ૮૯
૪૬. દાળિયા પૌંવા ૯૦
૪૭. લીલી શાલ (ડાંગર)ના પૌંવા કરવાની રીત ૯૦

ભાગ-૨

ફલાહાર

૧. રાજગરાની પૂરી તથા રોટલી ૯૩
૨. રાજગરાની સેવ ૯૩
૩. રાજગરનો શીરો ૯૩
૪. રાજગરાના લાડુ ૯૩
૫. રાજગરાના લોટની કઢી ૯૪
૬. શીંગોડાના લોટની પૂરી ૯૪
ક્રમ સામગ્રી પૃષ્ઠ
૭. શીંગોડાનો શીરો ૯૪
૮. શીંગોડાની ખાણમી (પાતુડી) ૯૪
૯. કુટીની પૂરી ૯૪
૧૦. કુટીનો શીરો ૯૪
૧૧. કુટીની રોટલી ૯૪
૧૨. કુટીની કઢી ૯૫
૧૩. કુટીની ખાણમી (પાતુડી) ૯૫
૧૪. કુટીનાં ઢોકળાં ૯૫
૧૫. મોરીઆનાં ઢોકળાં ૯૫
૧૬. કાચાં કેળાંની પૂરી ૯૫
૧૭. સાંવાનો (મોરીઆનો) ભાત ૯૫
૧૮. સાંવાની (મોરીઆનો) ભાત ૯૫
૧૯. મોરીઆના પુવા ૯૬
૨૦. મોરીઆનો શીરા ૯૬
૨૧. મોરીઆની ખીર ૯૬
૨૨. ફરાળી ભુજેના ૯૬
૨૩. બટાકાનાં ચકતાં (વેફર) ૯૬
૨૪. બટાકાની સેવ ૯૭
૨૫. બટાકાના ટૂક ૯૭
૨૬. બટાકાનું શાક ૯૭
૨૭. બટાકાનું શાક પાતળું ૯૭
૨૮. ખમણકાકડી (ફરાળની) ૯૭
૨૯. બટાકાનો ફરાળી ચેવડો ૯૮
૩૦. સીંગ તથા શીંગોડાના લોટના લાડુ ૯૮
૩૧. સીંગ-ખજૂરના લાડુ ૯૮
૩૨. રાજગરાની ધાણી ૯૮
૩૩. રાજગરાની સુખડી ૯૮
૩૪. મોરીઆ-બટાકાની ખીચડી ૯૮
૩૫. મોરીઆનો બિરંજ ૯૯

ખાંડઘર

૧. પાયેલા એલચી-વરીઆળી-તલ-ખસખસ ૧૦૦
૨. પાયેલા કાજૂ-સીંગ ૧૦૦
૩. પાયેલી ખારેક ૧૦૦
૪. પાયેલી સૂકા કોપરાની ચકતી ૧૦૦
૫. પાયેલી બદામ ૧૦૦
૬. પાયેલા પિસ્તા ૧૦૧
૭. પાયેલી ચારોળી ૧૦૧
૮. પાયેલા નેજા ૧૦૧

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૯.	તિલરોટી	૧૦૧
૧૦.	રેવડી	૧૦૧
૧૧.	સઠેલી	૧૦૧
૧૨.	ગઠેલી	૧૦૧
૧૩.	ગજક	૧૦૧

સંધાના

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧.	બોળિયા ગુંદા-કેરી	૧૦૨
૨.	સંભારિયા ગુંદા	૧૦૨
૩.	રાઈમેથીના ગુંદા	૧૦૨
૪.	બોર	૧૦૨
૫.	મેથિયા કેરી	૧૦૨
૬.	ગોળ કેરી	૧૦૩
૭.	રાયતી કેરી	૧૦૩
૮.	મેથંબો	૧૦૩
૯.	મુરબ્બો	૧૦૩
૧૦.	કેરાં (ટેટી)	૧૦૩
૧૧.	લીંબુ	૧૦૪
૧૨.	સૂરણ-રતાળુ-ગુવાર-અળવી-બટાકા	૧૦૪
૧૩.	ટિંડોરા-ભીંડા-આબવા-ચીભડાં-	૧૦૪
	કાકડી-ચોળાફળી-ગુવાર-	૧૦૪
	આદૂ-કોકણા-કરમદા-સેલરા	૧૦૪
૧૪.	મીઠાંલીમડા-કોથમીર-ફૂદના-	૧૦૪
	આમલીફૂલ-કોકમફૂલ-જમરૂખ-	૧૦૪
	સફરજન-કોપરાની ચટની	૧૦૪
૧૫.	દ્રાક્ષની ચટની	૧૦૪
૧૬.	કોઠની ચટની	૧૦૪
૧૭.	સૂકી તેલંગી ચટની	૧૦૫
૧૮.	સૂકા ધાણાની ચટની	૧૦૫
૧૯.	સૂકા ધાણાની સૂકી ચટણી	૧૦૫
૨૦.	ખમણ ચટની	૧૦૫
૨૧.	બટાકાની ચટની	૧૦૫
૨૨.	આમળાની ચટની	૧૦૫
૨૩.	બંગાળી અથાણું	૧૦૫
૨૪.	બંગાળી કચૂમર	૧૦૬
૨૫.	રાયતાં	૧૦૬
૨૬.	વેંગણનું રાયતું	૧૦૬
૨૭.	કિસમિસનું રાયતું	૧૦૬

શાકના મસાલા

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧.	ગરમ મસાલો-૧	૧૦૭
૨.	પંજાબી મસાલો-૧	૧૦૭
૩.	મસાલા જળ	૧૦૭
૪.	ભાતનો મસાલો	૧૦૭
૫.	પંજાબી મસાલો-૨	૧૦૭
૬.	ગરમ મસાલો-૨	૧૦૮

સખડી

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧.	સખડી (ભાત)	૧૦૯
૨.	વેંગણ ભાત	૧૦૯
૩.	વડી ભાત	૧૦૯
૪.	છોલા ભાત	૧૦૯
૫.	મટર ભાત	૧૦૯
૬.	ચોરા ભાત	૧૧૦
૭.	લોંગ ભાત	૧૧૦
૮.	અદરક ભાત	૧૧૦
૯.	પાચ મેવાનો ભાત	૧૧૦
૧૦.	શિખરન ભાત	૧૧૦
૧૧.	દહીં ભાત	૧૧૦
૧૨.	ખટ્ટો ભાત	૧૧૦
૧૩.	અમરસ ભાત	૧૧૧
૧૪.	નારંગી ભાત	૧૧૧
૧૫.	ઘીયા ભાત (દૂધી ભાત)	૧૧૧
૧૬.	કેળા ભાત	૧૧૧
૧૭.	ખરબૂજા ભાત	૧૧૧
૧૮.	ખીચડી (મગની દાળની)	૧૧૧
૧૯.	ખીચડી (આખા મગની)	૧૧૨
૨૦.	ખીચડી (તુવેરની દાળની)	૧૧૨
૨૧.	ખીચડો	૧૧૨
૨૨.	મીઠો ખીચડો	૧૧૨
૨૩.	રોટી (ઘઉંની)	૧૧૨
૨૪.	દુપડી રોટી (ઘઉંની)	૧૧૩
૨૫.	મીસી રોટી	૧૧૩
૨૬.	બેજરની રોટી	૧૧૩
૨૭.	મગની રોટી	૧૧૩
૨૮.	ફેના રોટી	૧૧૩
૨૯.	ભરમા રોટી	૧૧૩
૩૦.	સૂરજ રોટી	૧૧૪

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૩૧.	બાજરાની રોટી	૧૧૪
૩૨.	ઘઉંની ગોળની મીઠી રોટી	૧૧૪
૩૩.	ત્રિગડના ટિકડા	૧૧૪
૩૪.	મિશો ટિકડા	૧૧૪
૩૫.	બાટી	૧૧૪
૩૬.	રવાની બાટી	૧૧૫
૩૭.	ગોળની મીઠી બાટી	૧૧૫
૩૮.	અદરકની બાટી	૧૧૫
૩૯.	બાજરાના પરોઠા	૧૧૫
૪૦.	મેથી બાજરાના પરોઠા	૧૧૫
૪૧.	પૂરણપોળી (તુવેરની દાળની)	૧૧૫
૪૨.	પૂરણપોળી (તુવેરદાળની ખાંડની)	૧૧૬
૪૩.	પૂરણપોળી (ચણાદાળની)	૧૧૬
૪૪.	પૂરણપોળી (અળવીની ફીકી)	૧૧૬
૪૫.	ચીલા (પૂડા અડદની દાળના)	૧૧૬
૪૬.	ચીલા (પૂડા મગની દાળના)	૧૧૬
૪૭.	ચીલા (પૂડા ચણાના લોટના)	૧૧૭
૪૮.	ચીલા (ઘઉંના લોટના ગોળના)	૧૧૭
૪૯.	ચીલા (ઘઉંના લોટના બૂરાના)	૧૧૭
૫૦.	ચીલા (પૂડા ઘઉં મેથીના)	૧૧૭
૫૧.	ચીલા (પૂડા અડદની દાળ ચોખાના)	૧૧૭
૫૨.	ચીલા (પૂડા રવાના)	૧૧૮
૫૩.	વાલની અંકુરી (સણગાવેલા)	૧૧૮
૫૪.	મગની અંકુરી (સણગાવેલા)	૧૧૮
૫૫.	મઠના વઘારીઆ	૧૧૮
૫૬.	વાલની દાળ છૂટી	૧૧૮
૫૭.	મગની દાળ છૂટી	૧૧૮
૫૮.	ચણાની દાળ છૂટી	૧૧૯
૫૯.	આખા અડદ	૧૧૯
૬૦.	આખા ચણા-વાલ-વટાણા	૧૧૯
૬૧.	લીલા વટાણા-તુવેર-ચણા	૧૧૯
૬૨.	ચોળા	૧૧૯
૬૩.	મગ છૂટા	૧૧૯
૬૪.	તુવેરની દાળ	૧૧૯
૬૫.	તુવેરની લચકાદાળ અને ઓસામણ	૧૨૦
૬૬.	અડદની દાળ (છડેલી)	૧૨૦
૬૭.	અડદની દાળ (છોડાવાળી)	૧૨૦
૬૮.	ત્રેવટી દાળ	૧૨૦
૬૯.	મગની દાળ (છડેલી)	૧૨૧
૭૦.	મગની દાળ (છોડાવાળી)	૧૨૧
૭૧.	મગ-મેથી	૧૨૧
૭૨.	ચણાની દાળ	૧૨૧
૭૩.	બેસનના ગાંઠિયા	૧૨૧
૭૪.	બેસનની સેવ ઝારાની	૧૨૨
૭૫.	ચોળાફળી	૧૨૨
૭૬.	સેવ મેદાની (પાટિયાની)	૧૨૨
૭૭.	ચૂરમા	૧૨૨
૭૮.	બરફી ચૂરમા	૧૨૩
૭૯.	થૂલી	૧૨૩
૮૦.	તિનકૂરા	૧૨૩
૮૧.	કઢી (દહીંની)	૧૨૩
૮૨.	કઢી (લીંબુની)	૧૨૩
૮૩.	કઢી (કોકમની)	૧૨૩
૮૪.	કઢી (ઓસામણની)	૧૨૪
૮૫.	કઢી (લીંબુ-ખાંડના પનાની)	૧૨૪
૮૬.	કઢી (ગોળ-કોકમના પનાની)	૧૨૪
૮૭.	કઢી (પકોડીની)	૧૨૪
૮૮.	કઢી (બૂંદીની)	૧૨૪
૮૯.	કઢી (પાંતરાની)	૧૨૪
૯૦.	વડી (મગની દાળની)	૧૨૪
૯૧.	વડી (અડદની દાળની)	૧૨૪
૯૨.	વડી (ચોળાની દાળની)	૧૨૪
૯૩.	તિલવડી-ઢેવરી	૧૨૫
૯૪.	વડી (ચણાની દાળની)	૧૨૫
૯૫.	વડાં (અડદની દાળનાં)	૧૨૫
૯૬.	વડાં-મુગોડા (મગની દાળનાં)	૧૨૫
૯૭.	વડાં (ચોળાની દાળનાં)	૧૨૫
૯૮.	કચોરી-ગુંજા (મગની દાળનાં)	૧૨૫
૯૯.	કચોરી-ગુંજા (અડદનીદાળનાં)	૧૨૬
૧૦૦.	ભુજેના-ભજિયાં વેંગણનાં	૧૨૬
૧૦૧.	ભુજેના-ભજિયાં તુરિયા-રતાળુ-બટાકા-દૂધી-કાચાં કેળાં-ગલકાનાં	૧૨૬
૧૦૨.	ભુજેના-ભજિયાં કુકણી પાકાં કેળાંનાં	૧૨૬
૧૦૩.	ભુજેના-ભજિયાં પાકા બોરનાં	૧૨૭
૧૦૪.	ભુજેના-ભજિયાં કોળાનાં	૧૨૭
૧૦૫.	ભુજેના - પાકી આફુસ કેરીનાં	૧૨૭

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧૦૬.	ભુજેના-પાનનાં (અળવી, પોઈ, અજમો, નાગરવેલ વગેરે પાનનાં)	૧૨૭
૧૦૭.	ભુજેના-મેથીની ભાજીનાં	૧૨૭
૧૦૮.	પતરવેલીઆ	૧૨૭
૧૦૯.	મૂઠિયાં-મેથીની ભાજીનાં	૧૨૮
૧૧૦.	મૂઠિયાં-દૂધીનાં	૧૨૮
૧૧૧.	ઢોકળાં (ઇંદડાં)	૧૨૮
૧૧૨.	ઢોકળાં (મગના)	૧૨૮
૧૧૩.	ઢોકળાં ચણાની દાળના (ખમણ)	૧૨૮
૧૧૪.	ખાણમી (ચણાના લોટની)	૧૨૯
૧૧૫.	ખંડરા (બેસનના)	૧૨૯
૧૧૬.	પાપડ (અડદના)	૧૨૯
૧૧૭.	પાપડ (મગ અડદના)	૧૨૯
૧૧૮.	પાપડ (મગની દાળના)	૧૨૯
૧૧૯.	વેંગણ (સંભારીઆ)	૧૩૦
૧૨૦.	ટીંડોરા (સંભારીઆ)	૧૩૦
૧૨૧.	પરવળ (સંભારીઆ)	૧૩૦
૧૨૨.	કાચાં કેળાં (સંભારીઆ)	૧૩૦
૧૨૩.	આલૂ-રતાલૂ-સકરીઆ-અરવી (સંભારીઆ)	૧૩૦
૧૨૪.	કારેલાં સંભારીઆ	૧૩૦
૧૨૫.	સૂકાં શાક	૧૩૧
૧૨૬.	રસાવાળા શાક	૧૩૧
૧૨૭.	વેંગણબટાકા-દૂધીબટાકા	૧૩૨
૧૨૮.	વેંગણભાજી	૧૩૨
૧૨૯.	વેંગણચણાદાળ-દૂધીચણાદાળ	૧૩૨
૧૩૦.	વેંગણવટાણા-વેંગણતુવેર, દૂધીવટાણા-દૂધીતુવેર	૧૩૨
૧૩૧.	વેંગણરતાળુ-વેંગણપાપડી	૧૩૨
૧૩૨.	વેંગણવડી-ગાંઠિયા-ડબકવડી	૧૩૨
૧૩૩.	વેંગણઢોકળી	૧૩૩
૧૩૪.	વેંગણનું ભડત	૧૩૩
૧૩૫.	વેંગણના ગુંજા	૧૩૩
૧૩૬.	કોળું મગની દાળ	૧૩૩
૧૩૭.	ખરબૂજા ચણાદાળ-ખરબૂજા ગુવાર	૧૩૪
૧૩૮.	ગુવાર સૂરણ-ગુવાર વાલની દાળ	૧૩૪
૧૩૯.	શક અગરજી	૧૩૪
૧૪૦.	ઊંધિયું	૧૩૪
૧૪૧.	સરગવાની સીંગ	૧૩૫
૧૪૨.	બાટી	૧૩૫
૧૪૩.	ફીકી કચોરી (મગની દાળની)	૧૩૫
૧૪૪.	ફીકા ગુંજા (ચણાની દાળના)	૧૩૫
૧૪૫.	ફડફડિયા ચણા	૧૩૬
૧૪૬.	તળેલી ચણાની દાળ	૧૩૬
૧૪૭.	થાપડા	૧૩૬
૧૪૮.	બાજરીની પૂરી	૧૩૬
૧૪૯.	પાપડ પૌવા	૧૩૬
૧૫૦.	ભરમા પૂરી	૧૩૬
૧૫૧.	સરસિયા ખાજા	૧૩૬
૧૫૨.	પાપડિયા ગાંઠિયા	૧૩૭
૧૫૩.	ગોબા પૂરી	૧૩૭

વિશિષ્ટ પ્રકાર

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧.	મદ્રાસી કડક ચકરી (ચોખાની)	૧૩૮
૨.	સેવ (રતલામી)	૧૩૮
૩.	ઉપમા (બટાકા-વટાણા)	૧૩૮
૪.	તત્કાલ ખમણ ઢોકળાં	૧૩૯
૫.	ચપટિયાં વડાં	૧૩૯
૬.	રવાની ઉપમા	૧૩૯
૭.	ચંદ્રકળા	૧૪૦
૮.	ચપટિયા ચણા	૧૪૦
૯.	સણગાવેલું કઠોળ દહીંવાળું	૧૪૦
૧૦.	આલુ પરોઠા	૧૪૧
૧૧.	લીલી ચટણી	૧૪૧
૧૨.	ગળી ચટણી	૧૪૧
૧૩.	ચંદા બાટી	૧૪૧
૧૪.	સૂકા મેવાના શંકુ	૧૪૨
૧૫.	મકાઈ દાણાના ભજિયાં	૧૪૨
૧૬.	ધૂરી બીડલૂ	૧૪૨
૧૭.	ટંકા વણ્ણમ્	૧૪૨
૧૮.	જમરૂખનું શાક	૧૪૨
૧૯.	માલપુડા તીખા વટાણા કે તુવેર કે પાપરડીના	૧૪૩
૨૦.	ચાનકી (દાળ-શાકની)	૧૪૩
૨૧.	ચાનકી (દાળ-શાકની)	૧૪૩
૨૨.	બાજરીના લોટના ઢેબરાં	૧૪૪
૨૩.	કોઠાની ચટણી	૧૪૪

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૨૪.	બાજરીના તીખી સેવ	૧૪૪
૨૫.	તલની ચીકી	૧૪૪
૨૬.	બટડાકાનાં પાતરાં	૧૪૪
૨૭.	ગુલામ જાંબુ	૧૪૫
૨૮.	ફરસા તિકોના	૧૪૫
૨૯.	બટાકાનો ચેવડો	૧૪૫
૩૦.	સાબુદાણા-બટાકાની સેવ	૧૪૬
૩૧.	આમળારસાવાળી	૧૪૬
૩૨.	દૂધી પાંતરા	૧૪૬
૩૩.	સકરિયાનું રાયતું	૧૪૭
૩૪.	લીલા દ્રાક્ષનું રાયતુ	૧૪૭
૩૫.	અગ્નિદીપક	૧૪૭
૩૬.	આલુ પરોઠા	૧૪૮
૩૭.	મગની દાળની ખસ્તા કચોરી	૧૪૮
૩૮.	મગની દાળની કચોરી	૧૪૮
૩૯.	દૂધી રસદાર જાંબુ	૧૪૯
૪૦.	મધુરા બાટી	૧૪૯
૪૧.	બટાકા-વટાણા-પનીર	૧૪૯
૪૨.	દમણી ઢોકળા	૧૫૦
૪૩.	કપૂરીઆ	૧૫૦
૪૪.	તપેલું	૧૫૧
૪૫.	અન્નમનોહર	૧૫૧
૪૬.	અમૃતમોહન	૧૫૧
૪૭.	કોપરા બરફી	૧૫૧
૪૮.	ત્રિરંગી ઢોકળાં	૧૫૨
૪૯.	બટાકાનાં ઢોકળાં	૧૫૨
૫૦.	મોરીઆના ત્રિપટ ઢોકળાં	૧૫૨
૫૧.	બટાકાની જલેબી	૧૫૩
૫૨.	મકાઈનું તપેલું	૧૫૩
૫૩.	રસરાજ ચેવડો	૧૫૩
૫૪.	મકાઈનો રવાદાર શીરો	૧૫૪
૫૫.	મકાઈનાં ડબકાં	૧૫૪
૫૬.	દાળ બાટી	૧૫૪
૫૭.	અનનાસનો બિરંજ	૧૫૫
૫૮.	કાચાં કેળાની પૂરી	૧૫૫
૫૯.	લીલા દાણાનાં થેપલાં	૧૫૫
૬૦.	મકાઈની ખીચડી	૧૫૫
૬૧.	રતાળુના દાબડા	૧૫૬
૬૨.	આલુ ચણા	૧૫૬
૬૩.	બટાકા-વટાણાનાં થેપલાં	૧૫૬
૬૪.	રસનીલમ	૧૫૬
૬૫.	ફીરની	૧૫૭
૬૬.	માવાની ગોળપાપડી	૧૫૭
૬૭.	સીંગદાણાનો મેસુર	૧૫૭
૬૮.	લીલા કોપરાનો મેસુર	૧૫૭
૬૯.	મકાઈનું હલવાસન	૧૫૮
૭૦.	રતાળુની ખટમધુરી બરફી	૧૫૮
૭૧.	ખજૂર પાક	૧૫૮
૭૨.	ફૂલવાડી	૧૫૮
૭૩.	અડદ-ચણાની દાળની ચટણી	૧૫૯
૭૪.	કરમદાની ચટણી	૧૫૯
૭૫.	ચીકુની ચટણી	૧૫૯
૭૬.	દ્રાક્ષની ચટણી	૧૫૯
૭૭.	ખજૂરની ચટણી	૧૫૯
૭૮.	લીલી-સૂકી ચટણી	૧૫૯
૭૯.	ચણાના લૌટની ચટણી	૧૫૯
૮૦.	રાઈનું ખાટું અચાર	૧૬૦
૮૧.	જીરાકેરી	૧૬૦
૮૨.	રાઈવાળી કેરી તેલ વગરની	૧૬૦
૮૩.	ગોળા-ધાણા-કૂરિયા ભરેલ લીંબુ	૧૬૦
૮૪.	ખજૂર-લીંબુનું અચાર	૧૬૧
૮૫.	ગોળ સંભારી કેરી	૧૬૧
૮૬.	કેરીનો સંભારિયો છૂંદો	૧૬૧
૮૭.	ચણા કેરીનું અચાર	૧૬૨
૮૮.	મગ-મેથીનું કેરીનું અચાર	૧૬૨
૮૯.	લીલી વાલોળનું અચાર	૧૬૨
૯૦.	ખાટાં રાઈવાળા બોર	૧૬૩
૯૧.	મદ્રાસી અચાર	૧૬૩
૯૨.	પંજાબી દહીંવડા	૧૬૩
૯૩.	સફરજન વટાણા	૧૬૩
૯૪.	આલુ-રતાળુનાં પાંતરાં	૧૬૪
૯૫.	અનનાસ ભાત	૧૬૪
૯૬.	મકાઈચણા આલુ	૧૬૫
૯૭.	ફરાળી ગલગોટા	૧૬૫
૯૮.	શ્યામ મનોહર જાંબૂ	૧૬૫
૯૯.	સંતરા સંદેશ	૧૬૫

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧૦૦.	મેવા સંદેશ	૧૬૬
૧૦૧.	ખજૂર કાજુની શ્વેત ગોળી	૧૬૬
૧૦૨.	રવા બરફી	૧૬૬
૧૦૩.	રવા કોપરા બરફી	૧૬૭
૧૦૪.	શાખરપારા બરફી	૧૬૭
૧૦૫.	હર્યો પૌંવા ભાત	૧૬૭
૧૦૬.	ત્રિપુટ શંકુ	૧૬૭
૧૦૭.	સૂકા મેવાનાં બીડાં	૧૬૮
૧૦૮.	પુષ્પ કચોરી	૧૬૮
૧૦૯.	અળવીપાન ત્રિકોના	૧૬૯
૧૧૦.	રોટીવડાં	૧૬૯
૧૧૧.	મુરમુરા ઉપમા	૧૬૯
૧૧૨.	મદ્રાસી વડાં	૧૬૯
૧૧૩.	મકાઈની ઈડલી	૧૭૦
૧૧૪.	ઢોકળાનાં દાબડાં	૧૭૦
૧૧૫.	મિશ્ર દળામણીની ચકરી	૧૭૦
૧૧૬.	મિશ્ર દળામણના થેપલાં	૧૭૦
૧૧૭.	ચોળાફળી	૧૭૧
૧૧૮.	વેગણના દાબડા	૧૭૧
૧૧૯.	પાકી કેરીનો હલવો	૧૭૨
૧૨૦.	કેરીના રસના ચીલા-સેવ	૧૭૨
૧૨૧.	શીકોરી	૧૭૨
૧૨૨.	શુકમંડા	૧૭૨
૧૨૩	રાખોડીયાનું ચુરમું	૧૭૨
૧૨૪.	મુરકી	૧૭૩
૧૨૫.	અમૃતઅંજરી	૧૭૩
૧૨૬.	અમૃતશિરોમણી	૧૭૩
—	અન્નકૂટ મહોત્સવ યજ્ઞ	૧૭૪
—	છપ્પનભોગ	૧૭૬
—	કુનવારા ભોગ	૧૭૯
—	મહાદાન	૧૮૧
—	છાક	૧૮૨
—	ભોજનથાળી	૧૮૨
—	શ્રીવ્રજમંડલ ૫૬ દલ કમલાકાર ભાવના	૧૮૩
—	અન્નકુટ સાજવાની વિધિ	૧૯૧
—	શિખર-ગુંજા કારીગરી	૧૯૪

ભાગ-૩

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧.	મકાઈની ભાખરવડી	૧૯૯
૨.	મીઠા મકાઈ	૧૯૯
૩.	મકાઈના ગોટા	૧૯૯
૪.	પૌંવાનો બિરંજ	૨૦૦
૫.	રવાની બરફી	૨૦૦
૬.	મસાલાની ઢેબરી	૨૦૦
૭.	ખજૂર રસાયણ	૨૦૧
૮.	કેસર પિસ્તાઈ ઘૂઘરા	૨૦૧
૯.	બદામ પાક	૨૦૨
૧૦.	ફરાળી ગોટા	૨૦૨
૧૧.	તરકારી દહીંવડાં	૨૦૨
૧૨.	મિશ્ર કઠોળ	૨૦૩
૧૩.	ધાન તરકારી	૨૦૩
૧૪.	દહીં કચોરી	૨૦૩
૧૫.	ભરેલા પરોઠા	૨૦૪
૧૬.	પનીર	૨૦૫
૧૭.	નાળિયેરનું દૂધ	૨૦૫
૧૮.	ફુદીનાની ચટણી	૨૦૫
૧૯.	કોપરાની ચટણી	૨૦૫
૨૦.	આમલીની ચટણી	૨૦૫
૨૧.	કાકડીનું રાયતું	૨૦૫
૨૨.	કોપરાનું રાયતું	૨૦૬
૨૩.	શણગારેલા મગનું રાયતું	૨૦૬
૨૪.	ફુદીનાનાં બીડલાં	૨૦૬
૨૫.	સળીદાર ગલગોટા	૨૦૬
૨૬.	દહીં મિશ્રણ	૨૦૭
૨૭.	શાક-કઠોળના પતરવેલીઆ	૨૦૮
૨૮.	શાકના જાંબુડીયા	૨૦૮
૨૯.	ચોખાની ગોળી	૨૦૯
૩૦.	બટાકા-વટાણાના શંકુ	૨૦૯
૩૧.	અડદ-મગ વટાણાની ઈડલી	૨૧૦
૩૨.	પૂડાના પતરવેલીયા	૨૧૦
૩૩.	મકાઈની કચોરી	૨૧૧
૩૪.	મકાઈનો ભાત	૨૧૧
૩૫.	કેળાં ચોખાનાં વડાં	૨૧૧
૩૬.	સૂરણની ભાખરવડી	૨૧૨

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૩૭.	મકાઈની પેઢી	૨૧૨
૩૮.	કોપરાના પકોડાની કઢી	૨૧૩
૩૯.	બટાકાની કઢી	૨૧૩
૪૦.	શેકેલા શીંગદાણાની કઢી	૨૧૪
૪૧.	મુખવાસ	૨૧૪
૪૨.	નવનીત પુરોડાશ	૨૧૪
૪૩.	ભરેલા બટાકા રસા સાથે	૨૧૫
૪૪.	ખારેકનો શીરો	૨૧૫
૪૫.	ખજૂર મગફળીની બરફી	૨૧૬
૪૬.	શાક-દાળ	૨૧૬
૪૭.	મેવા-માવો ભરેલા રસાદાર બટાકા	૨૧૬
૪૮.	આદુની બરફી	૨૧૭
૪૯.	લીલા ચણાની બરફી	૨૧૭
૫૦.	કોળાના વડા	૨૧૭
૫૧.	રવાની કતરી	૨૧૭
૫૨.	મકાઈ-વટાણા	૨૧૭
૫૩.	ભરેલા પરોઠા	૨૧૮
૫૪.	ભથુરા	૨૧૮
૫૫.	પકવાન (કચ્છી મિઠાઈ)	૨૧૮
૫૬.	પૌંઆ માધુરી	૨૧૯
૫૭.	ચંપાકલી (મરાઠી મિઠાઈ)	૨૧૯
૫૮.	મલાઈના ખાજા	૨૧૯
૫૯.	અનારસા (મરાઠી મિઠાઈ)	૨૧૯
૬૦.	દૂધિયો બાજરો	૨૨૦
૬૧.	ગળ્યો ખીચડો (સૌરાષ્ટ્રનો)	૨૨૦
૬૨.	ખાજલી	૨૨૧
૬૩.	અમીસ	૨૨૧
૬૪.	મૈસુરી હલવો	૨૨૧
૬૫.	ખજુરનો હલવો	૨૨૨
૬૬.	ઘઉંના સત્વનો હલવો	૨૨૨
૬૭.	દૂધીની આરી	૨૨૨
૬૮.	કોપરાની ઘારી	૨૨૩
૬૯.	ખજૂરની ઘારી	૨૨૩
૭૦.	રસાવળી	૨૨૩
૭૧.	કેસરી ખાજા	૨૨૪
૭૨.	ચતુરંગી ચીરોટા	૨૨૪
૭૩.	ખંભાતી હલવાસન	૨૨૫
૭૪.	સીંગદાણાનું હલવાસન	૨૨૫
૭૫.	ત્રિરંગી કોપરાપાક	૨૨૬
૭૬.	પૌઆ મેવાની મીઠી ઈડલી	૨૨૬
૭૭.	મેવા મસુર	૨૨૬
૭૮.	સાટાના ઘૂઘરા	૨૨૭
૭૯.	રવાના ઘૂઘરા	૨૨૭
૮૦.	સીંગદાણાના ઘૂઘરા	૨૨૭
૮૧.	ખજૂર માવાની બરફી	૨૨૮
૮૨.	ચણાની દાળની બરફી	૨૨૮
૮૩.	ત્રિગુણી વડી	૨૨૮
૮૪.	બટાકાની વડી	૨૨૮
૮૫.	શશિકળા	૨૨૯
૮૬.	દૂધીનો દૂધપાક	૨૨૯
૮૭.	બૂંદીનો દૂધપાક	૨૨૯
૮૮.	સૂરણનો દૂધપાક	૨૩૦
૮૯.	ઘઉંનો દૂધપાક	૨૩૦
૯૦.	પૌંઆનો દૂધપાક	૨૩૦
૯૧.	ખજૂરનો શ્રીખંડ	૨૩૦
૯૨.	ફલમિશ્રિત દૂધ	૨૩૦
૯૩.	ખજૂરમિશ્રિત દૂધ	૨૩૧
૯૪.	મીઠો ભાત	૨૩૧
૯૫.	સેવનો બિરંજ	૨૩૧
૯૬.	ખજૂરની પુરણપોરી	૨૩૧
૯૭.	રવાની કતરી	૨૩૨
૯૮.	ચોટીયા લાડું	૨૩૨
૯૯.	મોદક (મહારાષ્ટ્રી)	૨૩૨
૧૦૦.	શાકભાજી ઈડલી	૨૩૨
૧૦૧.	કૃત્રિમ ભીંડા	૨૩૩
૧૦૨.	કૃત્રિમ સીમલા મરચાં	૨૩૪
૧૦૩.	મકાઈના વીંટા	૨૩૪
૧૦૪.	બટાકા-કઠોળ સમચોરસ	૨૩૫
૧૦૫.	સેવ-રોટીનાં વીંટા	૨૩૫
૧૦૬.	ઈદડાંના વીંટા	૨૩૬
૧૦૭.	લીલવાના ખમણી વીંટા	૨૩૬
૧૦૮.	મકાઈના સફરજન	૨૩૭
૧૦૯.	બરફ હલવો	૨૩૭
૧૧૦.	સૂકી કચોરી	૨૩૭
૧૧૧.	પંચભેળ કચોરી	૨૩૮

ક્રમ	સામગ્રી	પૃષ્ઠ
૧૧૨.	ખસ્તા કચોરી	૨૩૮
૧૧૩.	મારવાડી કચોરી	૨૩૮
૧૧૪.	મસાલેદાર મોદક	૨૩૯
૧૧૫.	બટાકાના ગોળા (ફરાળી)	૨૩૯
૧૧૬.	વટાણાના બાફેલા ગોળા	૨૩૯
૧૧૭.	ત્રિરંગી દહીંવડાં	૨૪૦
૧૧૮.	લીલા વટાણાનાં દહીંવડાં	૨૪૦
૧૧૯.	પૌંઆના દહીંવડાં	૨૪૧
૧૨૦.	ફળના દહીંવડાં	૨૪૧
૧૨૧.	રૂમાલવડાં	૨૪૧
૧૨૨.	પૌંઆવડાં	૨૪૨
૧૨૩.	કાઠિયાવાડી વડાં	૨૪૨
૧૨૪	બાખરવડી	૨૪૩
૧૨૫.	લીલાં મરચાંની બાખરવડી	૨૪૩
૧૨૬.	સૂકી બાખરવડી	૨૪૩
૧૨૭.	રૂમાલવડી	૨૪૪
૧૨૮.	બટાકા-લીલવાની રૂમાલવડી	૨૪૪
૧૨૯.	પૌંઆની વડી	૨૪૫
૧૩૦.	કોથમીરની વડી	૨૪૫
૧૩૧.	સેવ-ખમણી	૨૪૫
૧૩૨.	ખાંડવી	૨૪૬
૧૩૩.	ખાંડવીના દાબડાં	૨૪૬
૧૩૪.	આલુ તિકોના	૨૪૬
૧૩૫.	અનુપમ	૨૪૭
૧૩૬.	બટાકા પેટીસને વટાણા રગડ	૨૪૮
૧૩૭.	પંજાબી પેટીસ	૨૪૮
૧૩૮.	કઠણ બાંધ્યા દહીંની પેટીસ	૨૪૯
૧૩૯.	લીલા કોપરાની પેટીસ (ફરાળી)	૨૪૯
૧૪૦.	પંચવટી પેટીસ	૨૪૯
૧૪૧.	કઠોળની પેટીસ	૨૫૦
૧૪૨.	સાબુદાણા પેટીસ	૨૫૦
૧૪૩.	પેટીસ વડાં	૨૫૧
૧૪૪.	વટાણાના ત્રિખડ	૨૫૧
૧૪૫.	બંગાળી સમોસા	૨૫૧
૧૪૬.	બટાકાના સમોસા	૨૫૨
૧૪૭.	મકાઈના સમોસા	૨૫૨
૧૪૮.	ચણાની દાળના શંકુ	૨૫૩
૧૫૦.	સ્વાદિષ્ટ ચટાકો	૨૫૪
૧૫૧.	અડદની ઘારી	૨૫૪
૧૫૨.	રતાળુની કંદની ઘારી	૨૫૪
૧૫૩.	કોપરાંબીડાં ઢોકળી	૨૫૫
૧૫૪.	શાકભાજીની કઢી	૨૫૫
૧૫૫.	બાદશાહી ભેળી	૨૫૫
૧૫૬.	ચોખાની બાફેલી સેવ	૨૫૬
૧૫૭.	પંચરવ ઢોકળાં	૨૫૬
૧૫૮.	શાકભાજીનાં ઢોકળાં	૨૫૬
૧૫૯.	નીલમ ઈદડાં	૨૫૭
૧૬૦.	ઢોકળાનાં દાબડાં	૨૫૭
૧૬૧.	પાલકની પેટીસ	૨૫૭
૧૬૨.	ચણાની દાળના સમોસા	૨૫૮
૧૬૩.	ત્રિરંગી ઈડલી વડાં	૨૫૮
૧૬૪.	બટાકાનાં પાતરાં	૨૫૮
૧૬૫.	પાલકનાં પાતરાં	૨૫૯
૧૬૬.	ખમણ પાતરાં	૨૫૯
૧૬૭.	હાંડવો	૨૬૦
૧૬૮.	લીલો હાંડવો	૨૬૦
૧૬૯.	રંગીન હાંડવો	૨૬૧
૧૭૦.	ફરસીપૂરી	૨૬૧
૧૭૧.	ખારી પતરી પૂરી	૨૬૧
૧૭૨.	ખમણ પૂરી	૨૬૨
૧૭૩.	પૂરણ પરોઠા	૨૬૨
૧૭૪.	વટાણા-બટાકાની વેઢમી	૨૬૨
૧૭૫.	મગની દાળની વેઢમી	૨૬૩
૧૭૬.	થાળી પીઠ	૨૬૩
૧૭૭.	ભેળ	૨૬૩
૧૭૮.	પૌંઆનો ભેળ	૨૬૪
૧૭૯.	સેવની ઉપમા	૨૬૪
૧૮૦.	તુવેરની લીલવાની ઉપમા	૨૬૫
૧૮૧.	ઘઉંના ફાડાની ઉપમા	૨૬૫
૧૮૨.	પૂના મિસળ	૨૬૫
૧૮૩.	સેવ-ઉસળ	૨૬૬
૧૮૪.	ચટણી મિસળ	૨૬૬
૧૮૫.	શાક-દ્રાક્ષ કાજુ-ભાત	૨૬૬
૧૮૬.	ત્રિરંગી ભાત	૨૬૭
૧૮૭.	મોટાં મરચાંનો ભાત	૨૬૭
૧૮૮.	ઘઉંના ફાડાનો ભાત	૨૬૭
૧૮૯.	પૌંઆ ભાત	૨૬૮
૧૯૦.	મસાલા ભાત	૨૬૮

દૂધઘર

દૂધનો માવો, ખાંડ, ઘી તેમજ આલાલોટ, કૂટી, રાજગરા, સીંગોડા, કેળાના લોટથી; સૂરણ, બટાકા, રતાળુ, સકરકંદ, સીંગદાણા, ખજૂર સૂકા-લીલા મેવાથી સિદ્ધ થતી સામગ્રી દૂધઘર કહેવાય છે.

૧. માવો બનાવવાની રીત :

૧ લીટર દૂધનો માવો કરવો હોય તો ચાર લીટર દૂધ માય એવી મોટી પેણી લેવી. પેણી અને તવેથો ખૂબ માંજીને ચકચક્તિ કરવા. જરા પણ કાટ કે મેલ ન રહે તેની કાળજી રાખવી. નહીં તો માવો કાળાશ પકડશે. સારા એવા તાપમાં, દૂધને પેણીમાં આંચ પર ચઢાવવું. આસપાસ નીચે ચોંટે નહીં એ રીતે કાળજીપૂર્વક હલાવતાં રહેવું. શિખંડ જેવું ઘટ્ટ થાય એટલે પેણી ઝડપથી આંચ પરથી ઉતારી લીધા પછી માવો પેણીમાં આસપાસ પાથરી દેવો. ઠંડો પડે પેણીમાંથી કાઢી લેવો. સફેદ જ રહેવો જોઈએ. રંગ પકડવો ન જોઈએ. ઠંડો પડ્યા પછી ઉપયોગ કરવો. બહુ સારું દૂધ હોય તો ૪ શેર દૂધે શેર માવો ઊતરે. અત્યારે ૫ શેર દૂધે શેર માવો ઊતરે છે.

૨. બૂરું બનાવવાની રીત :

૫૦૦ ગ્રામ ખાંડમાં ૧૫૦ ગ્રામ પાણી કરી પેણીમાં આંચ પર ચઢાવી ચાસણી કરીએ એ રીતે તવેથાથી હલાવતાં રહેવું. પેણી તવેથો સાફ માંજેલા ચકચક્તિ લેવા. ખાંડને ઊભરો આવવા માંડે એટલે દૂધ પાણી ભેગું કરીને છાંટવું અથવા લીંબુનો રસ નાંખવાથી પણ મેલ છૂટો પડી જશે. તે ઝારાથી કાઢી લેવો. પછી ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઝટ નીચે ઉતારી હલાવ-હલાવ કરવાથી બૂરું બની જશે. હલાવવામાં ખામી રાખવાથી ગાંગડી પડશે. આ બૂરાને ખલમાં ઘૂંટી લેવું. ખાંડ સારી નહીં હોય તો ચાસણી થતી વેળા ઉપર મેલ આવશે એ સાચવીને બહાર કાઢી લેવો.

૩. બરફી (સફેદ-કેશરી) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, પિસ્તા, વરખ, કેશર.

૩૭૫ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી કરવી. ખાંડથી અડધું જળ લેવું. આંચ પર મૂકી હલાવતાં રહેવું. જળ ન રહે ત્યાં સુધી અથવા પતાસા જેવી ચાસણી થવા દેવી. ઘટ્ટ થવા માંડે એટલે ઉતારી સાધારણ ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવવી. ૫૦૦ ગ્રામ માવો ઠંડો પડ્યો હોય તેમાં ૩૭૫ ગ્રામ ખાંડની આ ચાસણી પધરાવી એકરસ કરવું. એમાં સુગંધી બેસે એ પ્રમાણે સુગંધી (એલચી) અધકચરી ખાંડી પધરાવવી. પછી એક થાળીમાં જરા ઘી લગાડી પાથરી દેવું. સુંદરતા આવે એ પ્રમાણમાં એના પર ચારોળી અને પિસ્તાના ઝીણા ટૂક પધરાવવા. ચારોળી પિસ્તા ન કરવા હોય તો વરખ લગાડવા. વચમાં-વચમાં એલચીના આખા દાણા પધરાવવા. બરફી કેશરી કરવી હોય તો રંગ આવે એટલા પ્રમાણમાં કેશર લઈ ખલમાં ઘૂંટી

ચાસણી મેળવતી વખતે ચાસણીમાં પધરાવી પછી ચાસણી માવામાં કરવી.

૪. પેંડા (સફેદ-કેશરી) :

માવો ૨૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી અધકચરી ખાંડેલી પાંચ ગ્રામ, કેશર.

દળેલી ખાંડના પેંડા બની શકે પણ બૂરા જેવા નહીં થાય. પેંડાનો માવો દળની જેમ મસળવો, કેશરી કરવા હોય તો રંગ આવે એટલા પ્રમાણમાં કેશર લઈ ખલમાં ઘૂંટી માવામાં પધરાવી માવો દળની જેમ મસળવો. પછી થોડુંક બૂરુંને એલચી રહેવા દઈ બાકીનું બધું બૂરું એલચી માવામાં પધરાવી એકરસ કરી પેંડા વાળવા. બધા પેંડા વળાઈ રહે પછી એક થાળીમાં રહેવા દીધેલ બૂરુંને એલચી પાથરી, એમાં પેંડાને પલોટવા.

૫. બરફી (બદામની) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, કેશર રંગ આવે તે પ્રમાણે લેવું.

અઢી લીટર દૂધનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ ઊતરશે. ૫૦૦ ગ્રામ માવામાં બદામ ૧૦૦ ગ્રામનો ભૂકો મેળવી દેવો તથા એલચી પણ મેળવી દેવી. ખાંડની ચાસણી બરફીની માફક કરી ચાસણીમાં કેશર ઘૂંટીને કરી દેવું. ચાસણી નીચે ઉતારી ઘૂંટીને ઘટ્ટ થાય ત્યારે માવો, બદામ, એલચી મિક્સ કરેલો હોય તે પધરાવી દેવો. ઠંડુ પડે ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દઈ ઉપર વરખ લગાડવા. બીજે દિવસે ટૂક કરવા.

૬. બરફી (પિસ્તાની) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, પિસ્તા ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ.

બધી રીત બદામની બરફીની માફક છે. આમાં ફક્ત કેશર પધરાવવાનું નથી.

૭. બરફી (સફરજનની) :

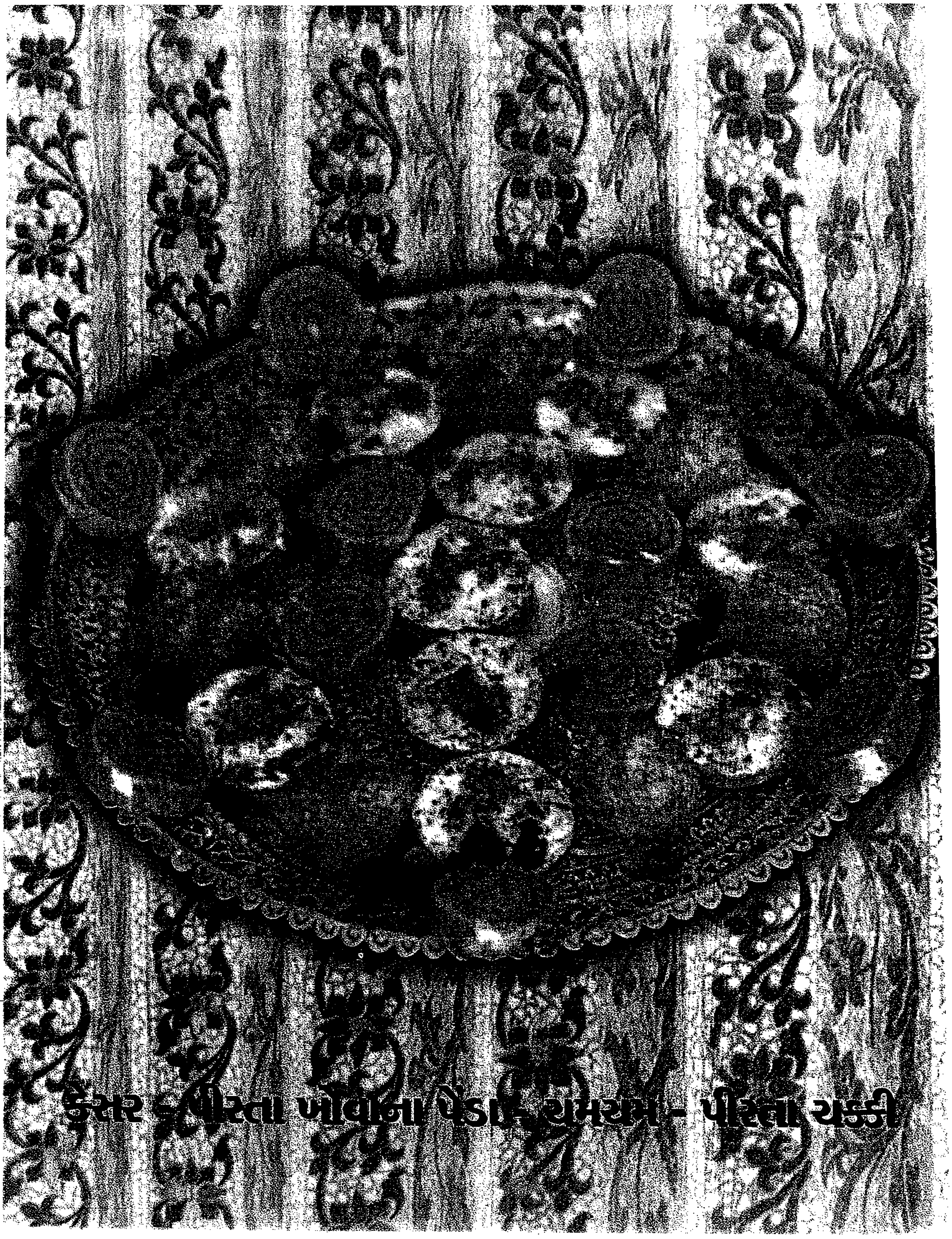
સફરજન ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨ ચમચી, દૂધ ૨ વાટકી, લીંબુ નંગ ૧નો રસ.

સફરજનને જળથી ખાસા કરી (ધોઈ) છાલ ઉતારી, વચમાંથી ૨ ટૂક કરી, અંદરના બીજ કાઢી લઈ પછી છીણી લેવા. છીણમાં દૂધ અને ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ પધરાવી આંચ પર મૂકવું. તવેથાથી હલાવતાં રહેવું. એકરસ થઈ ઘટ્ટ થવા માંડે ત્યારે તેમાં લીંબુનો રસ, બૂરું, બાકીની ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ અને ઘી પધરાવી પાછું લગભગ પાંચ મિનિટ આંચ પર રાખી તવેથાથી હલાવતા રહેવું. બરાબર એકરસ થાય એટલે ઉતારી એક થાળીમાં ઘીનો હાથ દઈ પાથરી દેવું. ઠરી જાય પછી વરખ પધરાવી ટૂક કરી પ્રભુને અંગીકાર કરાવવી.

૮. બરફી (આમરસની) :

હાફૂસ કેરી કિલો ૨ાા, દૂધનો માવો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, બરાસ, કેશર.

હાફૂસની કેરી કિલો ૨ાાનો રસ કાઢવો. રસને ચાળણીથી બરાબર ગાળી લઈ પછી પેણીમાં ધીમા તાપે માવો કરીએ તે રીતે માવો સિદ્ધ કરવો. ચાળણી, પેણી, તવેથો વગેરે સ્ટીલના વાપરવા, જેથી માવો કાળો ન પડે. રસને પેણીમાં હલાવતાં રહેવું જેથી ચોંટે નહીં. રસ ઘટ્ટ માવા જેવો થવા આવે ત્યારે ઘી થોડું થોડું કરતાં જવું. માવો છૂટો પડે ત્યાં સુધી કરવું. ઘી ૧૦૦ ગ્રામ સુધી થઈ શકે. થાય એટલે તેને ઉતારી એક થાળીમાં પાથરી દઈ ઠંડો પડવા દેવો. સફેદ દૂધનો ૨૫૦ ગ્રામ માવો લઈએ માવાને



કેસર - પીસ્તા ખોવાના પેંડા, ચમચમ - પીસ્તા ચક્કી

ી નીકળે ત્યાં સુધી શેકવો. ઘી સમાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો. ઠંડો પડવા દેવો. પછી આ માવામાં સનો માવો મેળવી દેવો. પછી ખાંડ કિલો ૧ની ચાસણી પતાસા જેવી કરી ભેગો કરેલો માવો પધરાવી વો. બે મગની દાળ જેટલું બરાસ ઘૂંટીને પધરાવી કેશર ગ્રામ ૧ ઘૂંટીને પધરાવી બરાબર એકરસ કરી એક થાળીમાં ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઉપર વરખ પધરાવી, આંકા કરી ટૂક કરી લેવા.

૯. પેંડા (આમરસના) :

હાફૂસની કેરી રસનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધનો માવો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ.

ઉપર પ્રમાણે માવો સિદ્ધ કરી રાખવો. રસના માવાને ૧૨ ગ્રામ ઘી લઈ ફરી શેકવો. ઘી પિવાઈ જાય અને સખત થાય એટલે ઉતારી લેવો. ઉતારીને થાળીમાં પાથરી દેવો. પછી દૂધનો ૨૫૦ ગ્રામ માવો, ૧૨ ગ્રામ ઘી લઈ એમાં શેકવો, ઘી પિવાઈ જાય એ રીતે શેકીને ઉતારી લેવો. ઠંડો પડ્યે બન્ને માવા ભેળા કરવા. ૫૦૦ ગ્રામ બૂરું પધરાવવું. એકરસ કરી કણેકના રૂપમાં કરી એમાંથી જેવા જોઈએ તે પ્રમાણના લૂવા કરી એનાં પેંડા વાળી ચારે બાજુ બૂરું લાગે એ રીતે બૂરામાં પલોટી લઈ એક થાળીમાં વ્યવસ્થિત ગોઠવતા જવા.

૧૦. બરફી (દૂધીની) :

દૂધીનું ખમણ ૧। કિલો, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ જાયફળ, તપખીર (સફેદ સકરિયાનો લોટ).

દૂધીનું ખમણ જળમાં બાફી, બરાબર બફાય પછી, વસ્ત્રમાં મૂકી, નીચોવી, પછી એને ઘીમાં શેકવું, નરમ રાખવું. નીચે ઉતારી ૧૨૫ ગ્રામ તપખીર મેળવવી. ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી, એમાં શેકેલું દૂધીનું ખમણ પધરાવી, મિક્સ કરી, જમાવવા લાયક થાય ત્યારે જાયફળ પધરાવી જમાવી દેવી.

૧૧. બરફી (ખરબૂજાની) :

ખરબૂજા કિલો ૨, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧નો માવો, એલચી.

પાકા ખરબૂજાનો કિલો ૨ જેટલો ગર્ભ કાઢી ચાળણીથી છીણી લેવો. પિત્તળની કઢાઈમાં ઘી મૂકી, એમાં ઉપરનો છીણેલો ગર્ભ શેકવો. શીરા જેવો થાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી એમાં માવો મેળવી દેવો. ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરીને, એમાં કેસર મેળવીને, જમાવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં એલચી કરી જમાવી દેવી.

૧૨. બરફી (દહીંની) :

મોળું તાજું દહીં કિલો ૨, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, બરાસ, કેસર, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ.

રાતે એક કપડામાં દહીં બાંધી લટકાવી રાખવું. સવારે બધું જળ નીતરી ગયું હોય તેવા દહીંને પછી વાસણમાં ખુલ્લુ કરી દેવું. પછી મસળી પિત્તળના વાસણમાં ઘી આંચ પર મૂકી, એ ઘીમાં ધીમા તાપે એને શેકવું. ચોંટે નહીં તેનો ખ્યાલ રાખવો. બરાબર શેકાય એટલે ઉતારી લઈ, એમાં તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ મેળવવી. (તપખીર એટલે સફેદ સકરિયાનો લોટ) ચાસણી ગોળી વળતી કરી, એમાં કેસર પધરાવી, ઉતારી, એમાં ઉપરનું દહીં મેળવી, જમાવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં બરાસ કરી, જમાવી દેવી. તપખીર ન મળે તો સિંગોડાનો લોટ લેવો.

૧૩. બરફી (બટાકાની) :

બટાકા કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ.

બટાકાને ભરસાઠમાં બાફી, પછી છોડા ઉતારી, હાથથી મસળી, એનો રવો કરવો, રવાને તપખીર મેળવી છૂટો કરવો. પછીથી ઘીમાં શેકી લેવો. ખાંડની ચાસણી આકરી કરી, એમાં કેસર પધરાવી, ઉતારી લઈ, એમાં ઉપરનો શેકાયેલો રવો પધરાવી, એકરસ કરી, આંગળી સહેતો ઠંડો પડે એટલે એમાં એલચી મેળવી જમાવી દેવી.

૧૪. બરફી (સૂરણની) :

સૂરણ કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, જાયફળ, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ.

સૂરણને ઉપરની જેમ બાફી, છોડા કાઢી, હાથથી મસળી, રવો કરી, રવાને તપખીર મેળવી છૂટો કરી, પછીથી ઘીમાં શેકી, ચાસણી કેસર મેળવી તૈયાર કરી હોય તેમાં પધરાવી, જાયફળ મેળવી, એકરસ કરી, જમાવવા લાયક થાય ત્યારે જમાવી દેવી.

૧૫. બરફી (રતાળુની) :

રતાળુ કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ.

રતાળુને ઉપરની જેમ બાફી, છોડા કાઢી, હાથથી મસળી, એનો રવો કરી, રવાને તપખીર મેળવી છૂટો કરી, પછીથી ઘીમાં શેકી ઉપર મુજબ ચાસણી કરી, કેસર મેળવી, એલચી મેળવી, ઉપર મુજબ જમાવી દેવી.

૧૬. બરફી (નારંગીની) :

નારંગી નંગ ૨૦, ખાંડ કિલો ૧ા, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, કેસર, એલચી.

નારંગીનો રસ કાઢી અર્ધા રસનો માવો કરવો. એમાં ૫૦ ગ્રામ ઘી કરી હલાવતા રહેવું. શીરા જેવો નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. ખાંડની ચાસણી પતાસા કરવા જેવી કરી, એમાં બાકીનો રસ તથા કેસર મેળવી, એમાં નારંગીનો માવો પધરાવી, ઉતારી લેવું. પછી બરાબર મિક્સ કરી ઠરવા દેવું. ઠંડી પડ્યે કંદ પડવા લાગે એટલે એલચી પધરાવી, મેળવી, જમાવી દેવું. થાળીમાં ઘી ચોપડી પછી જમાવવી.

બીજી રીત :

નારંગી નંગ ૧૨, ઘી ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બરાસ, કેસર.

ખાંડની ચાસણીમાં નારંગીનો રસ પધરાવી, મોહનથાળ જેવી થવા દેવી. તૈયાર થયે નીચે ઉતારી, એમાં કેસર પધરાવી, માવો એમાં પધરાવી દેવો. એકરસ કરી જમાવવા લાયક થાય ત્યારે બરાસ મેળવી જમાવી દેવી.

ત્રીજી રીત :

નારંગી નંગ ૧૦, ઘી ૫૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧ા, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, જાવંત્રી, કેસર.

દશમાંથી એક નારંગીનો રસ રહેવા દેવો. બાકીના રસને ઘીમાં શેકવો. શીરા જેવો થાય એટલે ઉતારી લેવો. દૂધ લીટર ૧ાનો માવો કરવો. એ માવો ઉપરના શીરામાં મેળવી દેવો. ખાંડની ચાસણી ગોળી

વળતી કરવી. એમાં એક નારંગીનો રસ જે રહેવા દીધો હોય તે પધરાવી, કેસર પધરાવી, ઉતારી લેવી. પછી થોડીવાર રહી એમાં શીરાવાળો માવો જે ઉપર તૈયાર કર્યો છે તે મેળવી દેવો. જમાવવા લાયક થાય એટલે એમાં જાવંત્રી મેળવી જમાવી દેવી.

૧૭. કોપરાપાક :

કોપરું શ્રીફળ નંગ ૧, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર, બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી.

શ્રીફળ નંગ ૧ની વાટીઓને ખમણી પછી કોપરાનું વજન થાય તેનાથી બમણી ખાંડ એટલે લગભગ ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ અને એક ચમચો ઘી કોપરાના ખમણમાં ભેગાં કરી દઈ, પાંચ મિનિટ રહેવા દેવું. પછી એને એક તપેલી કે પેણીમાં સગડી પર મૂકવું. હલાવતાં રહેવું. લચકા પડતું સખત થાય ત્યાં સુધી હલાવવું. પછી ઉતારી લેવું. ઉતારતા પહેલાં એમાં રંગ બેસે એટલું કેશર પધરાવવું. એલચી તથા ગુલાબના અત્તરના બે ટીપાં પધરાવવા. પછી ઉતારીને થાળીમાં ઠારી દેવું. એના પર બદામ, પિસ્તા, ચારોળી વગેરે પધરાવી શકાય. અથવા વરખ પણ પધરાવાય, પછી બીજે દિવસે ટૂક કરવા.

૧૮. હલવો (દૂધીનો) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધી કિલો ૧, એલચી ૧૦ ગ્રામ. દૂધી સારી કૂમળી અને પટીવાળી લેવી. છાલ ઉતારી કાઢવી. એક થાળીમાં જળ કરી. તેમાં છીણી પધરાવી, દૂધીને છીણવી, જેથી જળમાં છીણ રહેવાથી શ્યામ ન પડે. આંચ પર પાણી ખૂબ ખખળતું થાય ત્યારે છીણને ટોપલીમાં કે ચાળણીમાં પધરાવી, જળ તમામ નિતારી કાઢી, પછી છીણ ખખળતા પાણીમાં પધરાવી દેવી. ૫૦ ગ્રામ દૂધ પધરાવવું. ખૂબ બફાયે અને માવાની જેમ એકરસ થઈ જાય ત્યાં સુધી બફાવા દેવી. આ રીતે બફાઈ એકરસ થયા પછી ટોપલી કે ચાળણીમાં પધરાવી, જળ નિતારી, જળ સંપૂર્ણ નીતરી જાય પછી તપેલીમાં પધરાવવી. ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ એના પર પધરાવી દેવી. પછી આંચ પર મૂકવી. તવેથાથી હલાવતાં જવું. દૂધી અને ખાંડ એકરસ થાય અને રસાદાર રહે પછી એને ઉતારી લેવું અને માવો છૂટો કરીને પધરાવવો. તવેથાથી હલાવતાં જવું. એલચી ૧૦ ગ્રામ ખોખરી કરીને તાંદલા જેવી પધરાવવી. ગુલાબ અત્તરના ૩ ટીપાં અથવા ગુલાબજળ તથા ચોખ્ખું ઘી ૫૦ ગ્રામ પધરાવવાં. પછી તવેથાથી હલાવીને એકરસ કરી થાળીમાં પાથરી દેવું. બીજે દિવસે વરખ પધરાવવા અથવા ગુલાબની પાંખડી પણ થાય. આંકા પાડી, જેવા જોઈએ તેવા ટૂક કરી લેવા.

૧૯. હલવો (નારંગીનો) :

૧ ડઝન મીઠી નારંગી, એક લીટર દૂધ, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ, બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી અને કેશર.

નારંગી ફોલીને તેનો રસ કાઢવો. એક લીટર દૂધનો માવો કરવો. તે નારંગીના રસમાં પધરાવી દેવો. આંચ પર મૂકી ઉકાળવો. જાડો થવા આવે એટલે ખાંડ પધરાવવી. ત્રણ તારી ચાસણી જેવું એટલે કે ગોળી વળે એવી ચાસણી જેવું કઠણ થાય એટલે ઉતારી લેવું. ઘૂંટેલું કેશર પધરાવી મિકસ કરવું. ત્યાર પછી થાળીમાં ઘીનો હાથ દઈ ઠારી દેવું. બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી પધરાવવા. એક રાત ઠર્યા બાદ બીજે દિવસે વરખ લગાડી જોઈએ એવા ટૂક કરવા.

બીજી રીત :

નારંગીના રસમાં ખાંડ કરી ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળી વળતી થાય. એટલે નીચે ઉતારી એમાં દૂધનો માવો તથા

એલચી ખાંડેલી પધરાવવી તથા કેસર કરવું. થોડીવારે ઠંડુ પડે ઢાળી દેવું. પછી ઉપરથી બદામ, પિસ્તાના ટૂક અને ચારોળી પધરાવવા.

૨૦. હલવો (સફરજનનો) :

સારી જાતના સફરજન, દૂધ તથા ખાંડ, ત્રણે વસ્તુઓ બી કાઢી, ખમણીને જેટલો માવો થાય તેટલું દૂધ અને ખાંડ લેવા. ઘી, કાજુ, બદામ, પિસ્તા.

સફરજનને ધોઈ છોલીને બી કાઢીને પછી ખમણી નાખવા. ત્યાર પછી પેણીમાં સાંતળવા પૂરતું ઘી મૂકી એ છીણને ઘીમાં સાંતળી લેવી. પછી એમાં દૂધ પધરાવવું. હલાવતા રહેવું. જરાવાર રહીને ખાંડ પણ પધરાવવી અને હલાવતા રહેવું. ધીમા તાપે ગરમ થવા દેવું. થોડી થોડી વારે હલાવતાં રહેવું બરાબર ઘટ્ટ થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું, બરાબર એકરસ કરી થાળીમાં ઘીનો હાથ દઈ ઠારી દેવું. ઉપર કાજુ, બદામ, પિસ્તાના ઝીણા ટૂક કરી પધરાવવા. એક રાત ઠરવા દેવું. બીજે દિવસે એના પર વરખ કરી જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી લેવા.

૨૧. હલવો (લીલા અંજીરનો) :

૨૫૦ ગ્રામ લીલા અંજીર, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ઘી.

લીલા અંજીરને સાફ કરી ટૂક કરવા, અને ઘી મૂકી સાંતળી લેવા. પછી માવો દૂધનો બનાવ્યો હોય તેને શેકી લેવો, અને ખાંડની બે તારી ચાસણી બનાવવી. પછી તેમાં સાંતળેલા અંજીર તથા માવો પધરાવી, હલાવી, થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર એલચી તથા બદામનો રવો ભુરકાવવા.

૨૨. હલવો (ખજૂરનો) :

૫૦૦ ગ્રામ ખજૂર, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધ, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ ચમચી ઘી.

સૌ પ્રથમ ખજૂરને સાફ કરી, ઠળિયા કાઢી લઈ, પછી તેના નાના ટૂક કરી, પછી તાવડીમાં ઘી મૂકી, શેકી, તેમાં દૂધ કરવું. દૂધ શોષાઈ જાય એટલે ખાંડ કરી, એલચીને ભૂકી ભુરકાવવો, ખાંડ ઓગળી જાય એટલે થાળીમાં ઠારવો અને કાજુનો રવો તથા તથા દ્રાક્ષ ભુરકાવવી.

૨૩. કાજુકતરી :

કાજુનો ભૂકો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, દૂધ પ્રમાણસર.

કાજુનો ખાંડણીમાં ભૂકો કરી લેવો. કાજુ આખા ન રહેવા જોઈએ. એક તપેલીમાં બધી બાજુ ઘી લગાડી, તેમાં ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ પધરાવી, ખાંડ ડૂબે એટલું દૂધ પધરાવી, ધીમી આંચ પર મૂકી હલાવતાં રહેવું. ખાંડ એકરસ થઈ જાય પછી કાજુનો ભૂકો એમાં પધરાવવો. પછી હલાવતાં રહેવું. દૂધ બળી જાય અને ખાંડનું પાણી બળી જાય ત્યાં સુધી હલાવતાં રહેવું. તાપ ધીમો રાખવો. જેથી ચોંટવાનો ભય ન રહે. પછી માવા જેવું થઈ જાય એટલે એક થાળીમાં ચારે બાજુ ઘી લગાડી એમાં પાતળું પાથરવું. જરા ઠંડુ પડ્યા બાદ લંબચોરસ આંકા કરી, ટૂક કરી લેવા.

૨૪. મગજ (દહીંનો) :

મીઠું દહીં કિલો ૧, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું કિલો ૧, ઈલાયચી, બરાસ.

દહીંને આગલે દિવસે કપડામાં બાંધી રાખવું. બીજે દિવસે ખોલી પિત્તળની પેણીમાં શેકવું. કરડું પડે ચોંટવા માડે ત્યારે એમાં ઘી ૫૦૦ ગ્રામ પધરાવી શેકવું. રવો-રવો પડવા માંડે અને ખીલીને બદામી

રંગ પકડે એટલે ઉતારી લેવું. કોકીલું રહે ત્યારે એમાં બૂરું પધરાવવું અને પછી ઘી ૧૨૫ ગ્રામ ઓગાળી પધરાવવું. પછી બધું એકરસ કરી ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઘી ૧૨૫ ગ્રામ એના પર ઠારવું. ખોખરી કરેલી એલચી તથા કિંચિત બરાસ એના પર ભુરકાવવા. એક રાત રહેવા દઈ બીજા દિવસે ટૂક કરવા.

૨૫. મગજ (ખોવાનો) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી, બરાસ.

માવો રવાદાર કરવો. એમાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘી કરી શેકવો. ઘી છોડે, બદામી રંગ પકડે અને રવાદાર થાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી બૂરામાં બરાસ કરી, બૂરું માવામાં પધરાવી, મસળીને એકરસ કરવું. પછી એલચી કરી, મેળવી, જેટલું મોટું નંગ વાળવું હોય એટલું વાળવું.

૨૬. મગજ (બટાકાનો) :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, ઈલાયચી, બરાસ, તપખીર ૧૦૦ ગ્રામ.

બટાકાને ભરસાઠમાં બાફવા અથવા જળમાં બાફી, બફાય એટલે છોડા ઉતારી, પછી હાથેથી મસળી નાંખવા. એમાં ૧૦૦ ગ્રામ તપખીર મેળવી, હલકા હાથે છૂટો કરી પછી એમાં એની બરાબર ઘી પધરાવી શેકણી કરવી. ખીલવા માંડે અને બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી લઈ કોકીલું થાય ત્યારે એમાં બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ પધરાવી અને પછી ઘી ૧૨૫ ગ્રામ ઓગાળી પધરાવી બધું એકરસ કરી ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઘી ૧૨૫ ગ્રામ એના પર ઠારવું. ખોખરી કરેલી એલચી તથા કિંચિત બરાસ એના પર ભુરકાવવા. એક રાત રહેવા દઈ બીજે દિવસે ટૂક કરવા.

૨૭. મગજ (રતાળુનો) :

રતાળુ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, એલાયચી, બરાસ, તપખીર ૧૦૦ ગ્રામ.

રતાળુને ભરસાઠમાં બાફી અથવા જળમાં બાફી, બફાય એટલે છોડા ઉતારી, હાથેથી મસળી એમાં ૧૦૦ ગ્રામ તપખીર મેળવી, છૂટો કરી, પછી એને ઘીમાં પેણીમાં શેકવો. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૨૮. મગજ (સૂરણનો) :

સૂરણ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું કિલો ૧, ઈલાયચી, બરાસ, તપખીર ૧૦૦ ગ્રામ.

સૂરણને કપડમિટ્ટી કરી ભરસાઠમાં બાફવું. બફાઈ ગયે ભરસાઠમાંથી કાઢી છોડા ઉતારી લેવા અથવા છોડા ઉતારીને સૂરણ જળમાં બાફવું. પછી બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૨૯. લાડુ (દૂધના) :

દૂધ લીટર ૧, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કુટીનો અથવા સિંગોડાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બદામ, પિસ્તા, એલચી.

દૂધને ઓટાવા મૂકવું. અરધું ઓટાયા પછી એમાં કુટીના કે સિંગોડાના લોટમાં ૩૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી દૂધ જોઈએ એ પ્રમાણમાં પધરાવી એનો ઘોળ (ખીરું) તૈયાર કરવું. એની ઘીમાં બુંદી પાડી, ખાંડની ચાસણી કેશરવાળી તૈયાર હોય એમાં પધરાવતા જવી. એલચી, બદામ તથા પિસ્તાની ફાંક પધરાવવી. બાંધવા લાયક થાય ત્યારે એના નંગ વાળી લેવા.

૩૦. લાડુ (પંચધારીના) :

બરાસ ૧૨૫ ગ્રામ, પિસ્તા ૧૨૫ ગ્રામ, માવો ૧૨૫ ગ્રામ, ચારોળી ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, કેશર, એલચી, બરાસ.

માવો ઘી પધરાવી શેકવો. ખીલે એટલે બદામ-પિસ્તા-ચારોળી પીસેલાં એમાં પધરાવી શેકવો. બરાબર શેકાઈ જાય પછી એમાં ખાંડની ચાસણી મોહનથાળ જેવી કરી, એમાં કેશર કરી પધરાવવી. બદામ-પિસ્તાની થોડી ફાંક રાખી મૂકી હોય તે, એલચી, બરાસ પધરાવવા. આ બધું બરાબર મિક્સ કરી, બાંધવા લાયક થાય ત્યારે એના નંગ વાળી લેવા. ચાસણીને બદલે કાચી દળેલી ખાંડ પધરાવીને પણ આ લાડુ થઈ શકે.

૩૧. લાડુ (ખરબૂજાના બીના) :

ખરબૂજાના બી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧ કિલો, બરાસ.

ખરબૂજાના બીના છોડા ઉતારી અંદરનો મગજ કઢાઈમાં ધીમી આંચે શેકી લેવો. ઉતારીને થાળીમાં વવઠાવા દેવો. ખાંડની ચાસણી મોહનથાળથી જરા તેજ કરી, જરા ઘૂંટી, પછી એમાં શેકેલો મગજ પધરાવી દેવો. કિંચિત બરાસ મેળવવું. વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા.

૩૨. લાડુ (ચારોળીના) :

ચારોળી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧ કિલો, બરાસ.

ચારોળીને શેકી લેવી. પછી હાથથી જરા મસળી છોડા ઉતારી ઝાટકી લેવી. પછી ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી, ચારોળી પધરાવી, બરાસ કરી, મેળવી, વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા.

૩૩. લાડુ (સૂરણના) :

સૂરણ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૦।। લીટર, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧ કિલો, એલચી.

સૂરણને છોલી ટુકડા કરી, દૂધમાં બાફી, હાથથી મસળી નાંખી ઘીમાં શેકવું. તે શેકેલા માવાને ૧ કિલો ખાંડની ચાસણીમાં પધરાવી, ઠંડું પડે એલચી પધરાવવી. નંગ વાળવા લાયક થાય એટલે નંગ વાળી લેવા.

૩૪. સેવ માવાની :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ.

માવો આંચ પર ચઢાવી, એમાં બૂરું કરી, મેળવી, હલાવતા રહેવું. કરડો પડવા માંડે એટલે કઢાઈની ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો. જરા ઠંડો પડે એટલે ઉખેડી લેવો. પછી ખૂબ મસળી, એક થાળી પર ચાર આંગળ ઊંચો સેવ પાડવાનો ઝારો રાખી, ઝારા પર માવો પધરાવી, હથેળીથી સેવ પાડીએ એ રીતે સેવ પાડી. પછી સુકવી દેવી. કેશરી કરવી હોય તો માવામાં કેશર કરવું.

૩૫. સેવના લાડુ (માવાના) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, દહી બાંધેલું ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી.

માવાને પીસી પછી તેમાં તપખીર મેળવવી. પછી એમાં દહીંનો છીડકો (છાંટો) દઈ મેળવી, હાથથી સેવ વણી ઘી માં તળી લેવી. ચાસણી ચોતારી કરવી. એમાં કંદ પડવા માંડે એ વેળા સેવ પધરાવી દેવી, પછી સુગંધી પધરાવી ધીરે ધીરે હલાવવી. ઠંડી પડે એટલે એના નંગ વાળી લેવા. આને

માવાનો મનોહર પણ કહેવાય છે.

૩૬. મેસુર (બદામનો) :

બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

બદામને ખાંડી, બારીક ભૂકો કરી, ચાળણીથી પોલે હાથે ચાળી લઈ, રવો તૈયાર કરી, કઢાઈમાં ખાંડ ડૂબે એટલું જળ લઈ ખાંડ પધરાવવી, ચાસણી તૈયાર થયે એમાં બદામનો ભૂકો પધરાવી, ઘી ગરમ કરેલું પધરાવી, હલાવતા રહેવું. ઘી શોષાતું જાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ખીલી જાય, ઘી છોડવા માંડે, રંગ પકડે એટલે ઉતારી થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડ્યે ટૂક કરી લેવા.

બીજી રીત :

બદામને ગરમ જળમાં પધરાવી, છોડા ઉતારી, ખૂબ બારીક પીસી, લુગદી કરી ઘીમાં શેકવી. અડધી શેકાય છૂટી પડે, રવાની જેમ ખીલે એટલે એકતારી ચાસણી કરી રાખી હોય તે એમાં પધરાવી, પછી હલાવતા જવું અને ગરમ કરેલું ઘી પધરાવતા જવું. ઘી શોષાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ખીલે, ઘી છૂટવા માંડે એટલે ઉતારી લઈ એક થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડ્યે ટૂક કરી લેવા.

૩૭. મેસુર (પિસ્તાનો) :

પિસ્તા ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

પિસ્તાને ખાંડી, બારીક ભૂકો કરી. ચાળણીથી પોલે હાથે ચાળી લઈ, ઘીમાં સાધારણ સાંતળવો. પછી કઢાઈમાં ખાંડ ડૂબે એ પ્રમાણે જળ કરી, ખાંડ પધરાવી ખાંડની એકતારી ચાસણી થાય એટલે પિસ્તાનો ભૂકો એમાં પધરાવી દેવો. પછી એમાં ગરમ, આંગળી દાઝતું ઘી પધરાવતા જવું. જલે નહીં એની તકેદારી રાખવી. ચારે તરફથી હલાવતા જવું. ઘી શોષાતું જાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ઘી છૂટવા લાગે, ખીલી જાય અને રંગ પકડે એટલે ઉતારી થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડ્યે ચપ્પુથી આંકા કરી ટૂક કરી લેવા.

બીજી રીત :

પિસ્તાને ગરમ જળમાં પધરાવી છોડા ઉતારી ખૂબ બારીક પીસી, લુગદી કરી, ઘીમાં શેકવી. અડધી શેકાય છૂટી પડે, દાણો પડે ત્યારે એકતારી ચાસણી કરી રાખી હોય તે એમાં પધરાવી પછી હલાવતા જવું અને ગરમ આંગળી દાઝતું ઘી પધરાવતા જવું. ઘી શોષાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ખીલે, ઘી છૂટવા માંડે એટલે ઉતારી લઈ એક થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડ્યે ટૂક કરી લેવા.

૩૮. મેસુર (મગફળીનો) :

મગફળી ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

મગફળીને બારીક પીસી, ચાળણીથી પોલે હાથે ચાળી લઈ રવો તૈયાર થાય એટલે ખાંડ ડૂબે એટલું જળ કઢાઈમાં કરી એમાં ખાંડ પધરાવી, એકતારી ચાસણી કરી એમાં સીંગનો રવો પધરાવી દેવો. ચારે બાજુથી હલાવતા જવું અને ગરમ કરેલું ઘી પધરાવતા જવું. ઘી શોષાતું જાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ઘી છૂટવા માંડે ખીલે એટલે નીચે ઉતારી થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડ્યે ટૂક કરી લેવા.

૩૯. મેસુર (કાજુનો) :

કાજુ ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

કાજુને ખાંડી, બારીક ભૂકો કરી, ચાળણીથી પોલે હાથે ચાળી લઈ, ઉપરની જેમ રવો તૈયાર કરી, બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે કરી, સિદ્ધ કરવો.

૪૦. તવાપુરી (ચારોળીની) :

ચારોળી ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, મિશ્રી પીસેલી ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી, માવો ૩૭૫ ગ્રામ.

ચારોળીને ભીંજવી, વસ્ત્રમાં પધરાવી મસળી, છોડા ઉતારી લેવા. પછી એને પીસી ઘીમાં સાંતળી લેવી. ખાંડની મોહનથાળ જેવી ચાસણી કરી એમાં સાંતળેલી ચારોળી, એલચી પધરાવી દેવી પછી માવો આંચ પર ચઢાવી, એમાં પીસેલી મિશ્રી કરી, એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ, એની પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું ચારોળીનું પૂરણ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી લઈ, હાથથી દાબી, તવાપુરી જેવી કરી લેવી. આજ રીતે બદામ તથા પિસ્તાની તવાપુરી થાય.

૪૧. તવાપુરી (આમરસની) :

આમરસ ૧ કિલો, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ.

આમરસને આંચ પર ચઢાવી, લાકડાના તવેથાથી હલાવતા રહેવો. ઘટ થતો જાય તેમ તેમ ઘી કરતા જવું. રવાદાર થાય એટલે ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી થાય ત્યારે એમાં આમરસને રવાદાર માવો પધરાવી દેવો. ઘટ્ટ થયે ઉતારી પૂરણના નંગ વાળી લેવા. પછી માવો આંચ પર ચઢાવી, એમાં બૂરું પધરાવી એકરસ કરી, ઉતારી લઈ લૂવા કરી પૂરી વણવી. પૂરીમાં આમરસના નંગનું પૂરણ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી લઈ તવાપુરીની જેમ દાબીને બનાવી લેવી.

૪૨. તવાપુરી (નારંગીના રસની) :

નારંગી મોટી ૧૦, માવો ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, મિશ્રી પીસેલી ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર, જાવંત્રી, તપખીર.

નારંગીનો રસ કાઢી, આંચ પર મૂકી માવો કરવો. માવો કરતી વેળા સમાય એટલું ઘી કરવું. માવો થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી, એમાં કેશર કરી, નીચે ઉતારી લેવી. ઠરવા માંડે એટલે એમાં ઉપરનો નારંગીના રસનો માવો મેળવી દેવો. ઠંડો પડ્યે એમાં જાવંત્રી કરી પૂરણ માટે નંગ વાળી લેવા. પછી કઢાઈમાં દૂધનો માવો મૂકી એમાં પીસેલી મિશ્રી કરી, એકરસ કરી, હાથમાં ચોંટે એવો થાય એટલે ઉતારી લેવો. ઠંડો પડ્યે એમાં ૧૦ ગ્રામ તપખીર મેળવી, મસળી, લૂવો કરી પૂરી વણી, એમાં નારંગીના નંગનું પૂરણ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી લઈ, હથેળીમાં હળવેશથી દાબી તવાપુરી જેવી કરી લેવી.

બીજી રીત :

૧૦ નારંગીના રસમાં ખાંડ ૩૭૫ ગ્રામ પધરાવી ખદખદાવવું ચાસણી ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી દૂધનો માવો ૧૨૫ ગ્રામ પધરાવવો. નરમ લાગે તો માવો કર્યા પછી પણ ખદકો લેવો. પૂરણ લાયક થાય એટલે ઉતારી ઠંડું પડે ગોળી વાળી, માવાની પૂરીમાં ભરી, તવાપુરી જેવો ઘાટ કરી, પીસેલી ખાંડમાં પલોટીને થાળીમાં છૂટીછૂટી પધરાવવી.

ત્રીજી રીત :

નારંગી મોટી ૧૦, માવો ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, કેળા કાચા નં. ૪, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, તપખીર ૫૦ ગ્રામ, કેશર, જાવંત્રી.

નારંગીનો રસ કાઢી, આંચ પર મૂકી ઉપરની જેમ માવો કરવો. એમાં માવો ૧૨૫ ગ્રામ પધરાવી દેવો. માવો તૈયાર થાય એટલે ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી, એમાં ઉપરનો માવો પધરાવી, કેશર જાવંત્રી મેળવી પૂરણના નંગ વાળી લેવા. કેળાને ભરસાઠમાં છોડા સાથે બાફી, બફાય એટલે છોડા ઉતારી પીસી લેવા. પછી તપખીરમાં ઘીનું મોણ દઈ પીસેલા કેળામાં એ મેળવી, મસળી લૂવા કરી, તપખીરનું અટામણ લઈ પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું પૂરણનું નંગ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી લઈ, તવાપુરી વણી, પૂરી કરવા જેવા ગરમ ઘીમાં ઝારા પર ધરીને ચાર-પાંચ ઝબકા દઈ છાબડીમાં પધરાવવી.

૪૩. ગુંજા માખણના (મિશ્રી ભરીને) :

માખણ ૧૨૫ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૨૫ ગ્રામ, એલચી.

ખૂબ ઘટ્ટ માખણને લઈ જળમાં પધરાવવું. મિશ્રીના રવામાં એલચી મેળવી રાખવી. પછી માખણ હથેળીમાં ધરી, થેપલી જેવી કરી, એમાં એલચી મિશ્રિત રવો ભરી, ગુંજાની જેમ થેપડી બેવડ વાળી, હળવે હળવે ગુંથી, હળવેથી વાસણમાં પધરાવવા. હાથમાં ચોંટે તો જળનો હાથ લેવો.

૪૪. ગુંજા પિસ્તાના (મિશ્રી ભરીને) :

પિસ્તા ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, બરાસ.

પિસ્તાને ગરમ જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી, મુલાયમ પીસી, કઢાઈમાં પધરાવી, બૂરું કરી, માવો કરીએ તે રીતે માવો કરી, નીચે ઉતારી, કઢાઈમાં ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો. પછી ઉખેડી ગરમ-ગરમ લૂવાને હથેળીમાં પૂરી જેવો કરી, બરાસ મિશ્રિત મિશ્રી ભરી, ગુંજા કરીએ એ રીતે ગુંજા કરી, જરા કરડા પડે એટલે બૂરામાં હળવેશથી પલોટી, વાસણમાં પધરાવવા. ઉપર મુજબ પિસ્તાના માવાને દૂધના માવાની પૂરીમાં ભરીને પણ ગુંજા થઈ શકે.

૪૫. ગુંજા માવાના (કોપરાનું ખમણ ભરીને) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ ૫૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી.

માવામાં બૂરું કરી, હલાવી, કરડો પડ્યે ઉતારી લઈ, મસળી, હથેળીમાં દાબી પૂરી કરવી. કોપરાના ખમણને શેકીને નીચે ઉતારી, મિશ્રીનો રવો કરી, એમાં એલચી કરી પછી એ પૂરણ માવાની પૂરીમાં મૂકી ગુંજા સિદ્ધ કરવા.

૪૬. ગુંજા માવાના (મિશ્રી ભરીને) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ, બરાસ. શક્ય હોય તો માવો બનાવવામાં ગાયનું દૂધ લેવું.

દૂધ લીટર ૨ લઈ માવો કરવો. ૧ માપ દૂધ રાખી મૂક્યું હોય તે જ્યારે દૂધ અર્ધું ઓટાય ત્યારે પધરાવી દેવું. પછી માવો થાય એટલે નીચે ઉતારી જ્યાં સુધી કઢાઈ ગરમ રહે ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવો. પછી કઢાઈમાં ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો. પછી ઉખેડી એકઠો કરી, એમાં બૂરું પધરાવી, આંચ પર ચઢાવી હલાવતા રહેવો. કરડો થાય એટલે ઉતારી લઈ કઢાઈની ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો. પછી ઉખેડી લઈ

હથેળીથી ખૂબ મસળવો. પછી હથેળીમાં દાબી પૂરી જેવો કરી, એમાં બરાસ મેળવેલ મિશ્રીનું પૂરણ મૂકી, બેવડ વાળી ગુંજાની માફક ગૂંથી લઈ, બૂરામાં હળવેશથી પલોટી વાસણમાં પધરાવવા. કેશરી કરવા હોય તો માવો કરતી વેળા અથવા બૂરું કરતી વેળા કેશર પધરાવવું.

૪૭. મેવાટી માવાની (મેવાનો બારીક રવો ભરીને) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૫૦ ગ્રામ, પિસ્તા ૫૦ ગ્રામ, ચારોળી ૫૦ ગ્રામ, કિસમિસ ૫૦ ગ્રામ, મિશ્રી ૫૦ ગ્રામ, એલચી.

બદામ, પિસ્તા, ચારોળીના અધકચરા ભૂકાને ઘીમાં શેકી લેવો. પછી નીચે ઉતારી એમાં કિસમિસ તથા એલચી પધરાવી દેવી. પછી એમાં મિશ્રી પધરાવી દેવી. માવાના ગુંજાની જેમ સિદ્ધ કરેલ માવાની, હથેળીમાં નાની પૂરી કરી, એમાં ઉપર તૈયાર કરેલ મેવાનું પૂરણ મૂકી, ઉપર બીજી માવાની નાની પૂરી મૂકી. ચારે બાજુ કોર મેળવી, ગૂંથી લઈ બૂરામાં હળવેશથી પલોટી, વાસણમાં પધરાવતા જવી.

૪૮. મેવાટી માવાની (મિશ્રી ભરીને) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રી પીસેલી ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, બરાસ.

માવાના ગુંજામાં જે રીતે માવો સિદ્ધ કર્યો તે રીતે માવો સિદ્ધ કરી, હથેળીમાં નાની પૂરી જેવો લૂવો કરી, એમાં બરાસ મિશ્રિત મિશ્રી ભરી, ઉપર બીજી એવી માવાની નાની પૂરી મૂકી, ચારે બાજુ કોર મેળવી ગૂંથી લઈ પછી બૂરામાં હળવેશથી પલોટી વાસણમાં પધરાવતા જવી.

૪૯. શીરો ગુલાબનો :

ગુલાબના ફૂલ ૨૫ની પાંખડી, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, માવો ૨૫૦ ગ્રામ કોરો, ઘી ૨૫ ગ્રામ, એલચી.

૨૫ ગુલાબની પાંખડી છૂટી પાડી એમાં દળેલી ખાંડ પધરાવવી, ચોળી કાઢવી, પછી આંચ પર મૂકવી. ખદખદાવવી. ચાસણી ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી જરા ઠંડુ પડે માવો ચાળણીથી ચાળીને પધરાવી દેવો. ઘી તથા એલચી કરી દેવા. શીરા માફક કટોરીમાં સાજી ભોગ ધરાય.

૫૦. શીરો (માધુરીના ફૂલનો) :

માધુરીના ફૂલની પાંખડી ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, માવો ૧૨૫ ગ્રામ કોરો, ઘી ૨૫ ગ્રામ એલચી.

રીત ગુલાબના ફૂલના શીરાની જેમ.

૫૧. શીરો (સક્કરકન્દનો) :

સકરકન્દ ૭૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, ગુલાબફૂલની પાંખડી.

સકરકંદને બાફી, છોડા ઉતારી, મુલાયમ મસળી, ઘીમાં શેકવો. શીરા જેવો થાય ત્યારે એમાં દળેલી ખાંડ પધરાવી, એકરસ કરી ખદકો આવે એટલે ઉતારી લેવો. પછી એમાં ગુલાબની પાંખડી કરવી.

૫૨. શીરો (બદામનો) :

બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

બદામને ગરમ જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી, મુલાયમ પીસી લઈ, ઘીમાં શેકવી. અધકચરી શેકાય એટલે જરા જળ કરવું. જળ શોષાઈ જાય એટલે બૂરું પધરાવી દેવું. એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ એમાં એલચી કરી દેવી.

બીજી રીત : બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, દૂધ ૨।। માપ, કેશર, એલચી.

બદામને જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી, મુલાયમ પીસી, ઘીમાં શેકવી. શેકાઈ રહે એટલે એમાં દૂધ પધરાવવું. પછી તવેથાથી હલાવતા રહેવું. દૂધ ઓટાઈ જાય એટલે એમાં બૂરું પધરાવી દેવું. ખદકો આવે એટલે ઉતારી એમાં કેશર પધરાવવું. સહેજ ઠંડો પડે એલચી કરવી.

૫૩. શીરો (પિસ્તાનો) : પિસ્તા ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ.

પિસ્તાને જળમાં આંચ પર બાફી, છોડા ઉતારવા લાયક થાય ત્યારે ઉતારી, છોડા કાઢી પછી એને મુલાયમ પીસી લેવા. પછી ધીમી આંચે ઘીમાં શેકવા. અધકચરા શેકાય એટલે જરા જળ કરવું. જળ શોષાઈ જાય એટલે બૂરું પધરાવી દેવું. એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ એમાં એલચી કરી દેવી.

૫૪. શીરો (કાચી કેરીનો) : કાચી કેરી ૨૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, સિંગોડાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, કેશર, ચારોળી, એલચી.

કાચી કેરીને આંચ પર બાફી લેવી. બફાઈ જાય એટલે છોડા ઉતારી ગર (માવો) કાઢી લેવો. સિંગોડાના લોટને ઘીમાં શેકી એમાં ગર પધરાવી દેવો. બરાબર એકરસ થઈ શેકાઈ રહે એટલે એમાં બૂરું પધરાવી દેવું. એકરસ થઈ જાય પછી ઉતારી એમાં કેશર પધરાવવું. પછી ચારોળી અને એલચી પધરાવવા. માટીના વાસણમાં ઠરવા દેવો.

૫૫. શીરો (આમરસનો) : આમરસ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, કેશર.

આમરસ ૧ શેર પિત્તળના વાસણમાં આંચ પર મૂકવો. લાકડાના તવેથાથી હલાવતા જવો. ઘટ્ટ થાય તેમ તેમ ઘી પધરાવતા જવું. ચોંટે નહીં તેની કાળજી રાખવી. શીરા જેવો ઘટ્ટ થાય ત્યારે બૂરું પધરાવી, એકરસ થઈ જાય પછી ઉતારી, એમાં કેશર પધરાવી, ઠંડો પડ્યે એલચી પધરાવવી.

૫૬. શીરો (નારંગીનો) : નારંગી નંગ ૧૦, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, સીંગોડાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર.

સિંગોડાના લોટને ઘીમાં શેકીને બરાબર શેકાય એટલે એમાં નારંગી દશનો રસ પધરાવી દેવો. રસ શોષાઈ જાય પછી એમાં બૂરું પધરાવી દેવું. બરાબર એકરસ થઈ જાય અને શીરા જેવો થાય પછી ઉતારી કેશર મેળવી ઠંડો પડવા દેવો. પિત્તળની કઢાઈ અને તવેથો વાપરવો.

૫૭. ઘારીપુરી (કોપરાના ખમણની) : કોપરાનું ખમણ ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, પિસ્તાની ફાંક ૫૦ ગ્રામ, બરાસ, દળેલી ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ.

કોપરાના ખમણમાં ૧૨૫ ગ્રામ માવો કરી, આંચ પર ચઢાવી, ખાંડ પધરાવી શેકવું. એકરસ

થાય એટલે ઉતારી, એલચી મેળવી દેવી. પછી ૩૭૫ ગ્રામ માવો આંચ પર ચઢાવી. એમાં દળેલી ખાંડ કરી ખદખદાવવો. એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી હાથેથી એની પૂરી કરી, એમાં ઉપરનું કોપરાનું પૂરણ ધરી, વાળી, દાબી, બાટીના જેવી કરી, થાળીમાં ધરતા જવી. ઠંડી પડે પછી ઘીને જરા ગરમ કરી. એના ઉપર ચમચીથી પધરાવવું, એ જામી જાય પછી પાછું ઘી જરા ગરમ કરી ચમચીથી પધરાવવું. આમ ચાર વખત પધરાવવું, એ જામી જાય પછી પિસ્તાની ફાંક ભુરકાવી દાબી દેવી.

૫૮. ઘારી કાચા કેળાંની :

કોપરાનું ખમણ ૧૨૫ ગ્રામ, માવો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, પિસ્તા ૧૨૫ ગ્રામ, કેળાં ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી, તપખીર.

માવાને ઘીમાં શેકી લેવો. કોપરાના ખમણને પણ ઘીમાં થોડું શેકી લેવું. પછી બૂરું ૩૭૫ ગ્રામ મેળવીને એલચી કરી, પૂરણના નંગ પૂરણ જેવા નરમ વાળી લેવા. કાચા કેળાને છોડા સહિત ભરસાઠમાં બાફી, બફાય એટલે ભરસાઠમાંથી કાઢી, છોડા ઉતારી મસળી લેવા. લોટ જેવા થાય ત્યારે એમાં ઘીનું મોણ કરી, પૂરીના લોટની જેમ બાંધવો. કરડો રહે તો જરા દૂધ છાંટવું. લૂવા કરી વણી એમાં ઉપર કરેલ પૂરણના નંગ મૂકી, ઘારીની જેમ વાળી લઈ, હથેળીથી દબાવી, તવાપુરી જેવી મોટી રાખવી. વણવામાં અટામણ તરીકે તપખીરનો ઉપયોગ કરવો. પછી ઝારા પર ધરીને ગરમ ઘીમાં ઝબકા દઈને શેકવી. શેકાઈ જાય એટલે એક થાળીમાં ધરતાં જવી. ઠંડી પડે ત્યારે દાઝ્યા વિનાનું રાબડી જેવું ઘી હોય એમાં ઝબોળી લઈ થાળીમાં ધરતા જવી. ઘી જામી જાય પછી પિસ્તાની ફાંક એના પર ભુરકાવી દાબી દેવી.

૫૯. જલેબી (પિસ્તાની) :

પિસ્તા ૨૫૦ ગ્રામ, નિતારેલું દહીં ૧૨૫ ગ્રામ, તપખીર ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ.

પિસ્તા ગરમ પાણીમાં બાફી, છોડા ઉતારી લેવા. પછી ખૂબ મુલાયમ બારીક પીસી લેવા. પછી તપખીરમાં મોણ કરી પીસેલા પિસ્તામાં મેળવી ખૂબ ફીણવું. પછી એમાં દહીં મેળવી આથો કરવો, જલેબીની રીતે જલેબી પાડવી. પ્રથમ ખાંડની ચાસણી બુંદીથી જરા તેજ કરી રાખવી, જલેબી થતી જાય તેમ તેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી.

૬૦. જલેબી (બદામની) :

બદામ ૨૫૦ ગ્રામ, દૂધ અડધો માપ, તપખીર ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર.

બદામને જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી લઈ, દૂધમાં ખૂબ બારીક મુલાયમ પીસી, તપખીરમાં ઘીનું મોણ કરી, પીસેલી બદામમાં મેળવી, ફીણી આથો કરવો. પછી જલેબીની રીતે જલેબી પાડી, ચાસણી કેશર પધરાવી તૈયાર રાખી હોય તેમાં પધરાવતા જવી.

૬૧. જલેબી (અરવીની) :

અરવી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર.

જળમાં અરવીને બાફી છોડા ઉતારી, મસળી લેવી, પછી કપડાંથી છણી લેવી. તપખીરમાં મોણ કરી, છણેલી અરવીમાં તપખીર મેળવી, ફીણી આથો તૈયાર કરવો. જલેબીની રીતે જલેબી પાડવી. ચાસણી કેશર પધરાવી તૈયાર રાખી હોય તેમાં પધરાવતા જવી.

૬૨. જલેબી (આલુની) :

આલુ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર.

જળમાં આલુ (બટાકાને) બાફી, છોડા ઉતારી, મસળી છણી લઈ, મોણ કરેલી તપખીર એમાં મેળવી, ફીણી, આથો તૈયાર કરી ઉપર પ્રમાણે જલેબી સિદ્ધ કરવી.

૬૩. જલેબી (કાચા કેળાંની) :

કાચા કેળાં ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર.

કાચા કેળાંના છોડા સાથે બે ટૂક કરી, જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી, મસળી, છણી લઈ, મોણ કરેલી તપખીર એમાં મેળવી, ફીણી, આથો તૈયાર કરી ઉપર પ્રમાણે સિદ્ધ કરવી.

૬૪. જલેબી (દહીંની) :

દહીં ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, તપખીર ૨૦૦ ગ્રામ, કેશર.

દહીંને આગલે દિવસે કટકાંમાં બાંધી રાખવું, બીજે દિવસે કાઢી, મસળી, છણી લઈ, મોણ કરેલી તપખીર એમાં મેળવી, ફીણી, આથો તૈયાર કરી, ઉપર પ્રમાણે સિદ્ધ કરવી.

૬૫. મનોહર (સૂરણનો) :

સૂરણ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર, બરાસ, એલચી.

સૂરણને ભરસાઠમાં બાફી, છોડાં ઉતારી, પીસી, એમાં ઘીનું મોણ કરેલ તપખીર મેળવી, ઉપર મુજબ ચાસણી કરી, સેવ પાડી, ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે બરાસ એલચી મેળવી નંગ વાળી લેવા.

૬૬. મનોહર (રતાળુનો) :

રતાળુ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર બરાસ, એલચી.

રતાળુને ભરસાઠમાં બાફી, છોડા ઉતારી, પીસી, એમાં ઘીનું મોણ કરી, તપખીર મેળવી, ખૂબ ફીણી, ઉપર મુજબ ચાસણી કરી, સેવ પાડી, ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે બરાસ, એલચી મેળવી નંગ વાળી લેવા.

૬૭. મનોહર (અરવીનો) :

અરવી ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, બરાસ, એલચી.

અરવીને ભરસાઠમાં બાફી, છોડા ઉતારી પીસી, ઘીનું મોણ કરી, તપખીર એમાં મેળવી, ઝારાથી સેવ પાડી, ચોતારી ચાસણી કેશર મેળવી કરી ઉતારી રાખી હોય તેમાં પધરાવતા જવી. નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે બરાસ, એલચી મેળવી નંગ વાળી લેવા.

૬૮. મનોહર (બટાકાનો) :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી, બરાસ.

બટાકાને ભરસાઠમાં બાફી, છોડા ઉતારી પીસી, પછી તપખીરમાં ઘીનું મોણ કરી એમાં મેળવી

સેવા પાડવી. ચોતારી ચાસણી કરી એમાં કેશર મેળવી ઉતારી કરી રાખી હોય, એમાં કંદ પડવા માંડે ત્યારે સેવ એમાં પધરાવતા જવી. ઠંડી પડે બરાસ, એલચી મેળવી નંગ વાળવા લાયક થાય એટલે નંગ વાળી લેવા.

૬૯. મનોહર (કાચા કેળાંનો) :

કાચા કેળાં ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, તપખીર ૨૫ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

કાચા કેળાંને ભરસાઠમાં બાફી, બફાઈ રહે કાઢી, છોડા ઉતારી, પીસી, એમાં તપખીરમાં ઘીનું મોણ કરી, મેળવી, પછી એની સેવ પાડવી. ચોતારી ચાસણીમાં કેશર મેળવી ઉતારી રાખી હોય એમાં કંદ પડવા માંડે ત્યારે એમાં સેવ પધરાવતા જવી. ઠંડી પડે નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે એમાં એલચી કરી, મેળવી, નંગ વાળી લેવા.

૭૦. મનોહર (માવાનો) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી, બરાસ.

માવામાં તપખીર તથા ઘી ૨૫૦ ગ્રામ મેળવી, ખૂબ ફીણી, પછી એમાં કેશર મેળવી, મનોહરની સેવ પાડવી. ખાંડની ચાસણી પહેલેથી કરી રાખવી. સેવ થતી જાય તેમ તેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. પછી નંગ વાળવા લાયક થાય એટલે એમાં એલચી, બરાસ કરી, મેળવી, નંગ વાળવાં.

૭૧ મનોહર (નારંગીનો) :

નારંગી નંગ ૧૦નો રસ, માવો ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૫૦ ગ્રામ, કેશર, જાવંત્રી.

નારંગીના રસમાં ૨૫ ગ્રામ ઘી કરી, આંચ પર મૂકી શીરા જેવો કરવો. પછી તપખીરમાં ૨૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, એમાં નારંગીનો શીરો તથા માવો મેળવી દેવો. ગાઢો રહે તો જરા દહીં મેળવવું. પછી ગરમ ઘીમાં એની સેવ ઝારાથી પાડવી. ચાસણી ચોતારી કરી એમાં કેશર મેળવી ઉતારી રાખી હોય, એમાં સેવ પધરાવતા જવી. પછી ઠંડી પડે એમાં જાવંત્રી મેળવી નંગ વાળવા લાયક થાય એટલે નંગ વાળી લેવા.

૭૨. મનોહર(ત્રિગડાનો) :

માવો ૧૨૫ ગ્રામ, કાચા કેળાં ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર (સફેદ સકરિયાનો લોટ) ૧૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, મિસરીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, દહીં ૫૦ ગ્રામ, જાયફળ, એલચી, કેશર.

કેળાંને ભરસાઠમાં બાફી, બફાય એટલે કાઢી, છોડા ઉતારી, પીસી એમાં માવો મેળવવો. એ પછી એમાં તપખીર મેળવવી. પછી એમાં ૫૦ ગ્રામ ઘી અને ૫૦ ગ્રામ દહીં કરી ખૂબ સારી પેઠે મેળવવું. પછી કઢાઈમાં ઘી આંચ પર મૂકવું. ઠોર કરવા લાયક ગરમ ઘી થાય એટલે એમાં ચણા જેમાંથી નીકળી જાય એવા છેદવાળા ઝારાથી ઉપર જે ખીરું તૈયાર કર્યું છે એની સેવ પાડવી. શેકાઈ જાય એટલે બૂરાની ચાસણી બુંદી જેવી કરી એમાં કેશર પધરાવી તૈયાર રાખી હોય એમાં પધરાવતા જવી. પછી મિશ્રીનો રવો પધરાવી દેવો. ઠંડો પડે, બાંધવા લાયક થાય ત્યારે એમાં જાયફળ, એલચી પધરાવી, મિક્સ કરી નંગ વાળી લેવા.

૭૩. અમૃતરસાવલી :

માવો ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, દૂધ કિલો ૧ની બાસોંદી, તપખીર ૨૫ ગ્રામ, બાંધેલું દહીં ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી.

માવો ચીકણો કરી, એમાં તપખીર અને દહીં મેળવી, મસળી, કરડો બાંધી, દહીંથરા કરી, દહીંથરાની રીતે તળી, પરબારા ખાંડની ચાસણીમાં પધરાવતા જવા, પછી ચાસણીમાંથી કાઢી, બાસોંદીમાં પધરાવવા. બાસોંદીમાં ૧૨૫ ગ્રામ બૂરું એલચી મેળવી પધરાવવું. શક્ય હોય તો ગાયના દૂધનો માવો કરવો.

બીજી રીત :

ચારોળી ૨૦૦ ગ્રામ, બાંધેલું દહીં ૧૨૫ ગ્રામ, માવો ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૨૫ ગ્રામ, બાસોંદી દૂધ કિલો ૧ની, એલચી, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ.

ચારોળીને ભીંજવી, છોડા ઉતારી, બારીક મુલાયમ પીસી લેવી. એમાં માવો મેળવી, તપખીર મેળવી, દહીં મેળવી ચારેને એકી સાથે મસળી, દહીંથરાની જેમ કરી, દહીંથરાની રીતે તળી, ઉપરની જેમ દહીંથરા ચાસણીમાં સિદ્ધ કરી, બાસોંદીમાં પધરાવી, એલચી સહિત બૂરું પધરાવવું.

૭૪. કપુરનારી (માવાની) :

માવો ૨૫૦ ગ્રામ, મિસરીનો રવો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી, બરાસ, લવેંગ.

માવાને આંચ પર કઢાઈમાં ચઢાવી, એમાં મિશ્રી પીસેલી ૫૦ ગ્રામ કરી, એકરસ થયે ઉતારી લઈ એમાં બરાસ મેળવવું. બાકીના મિશ્રીના રવામાં ઘી મેળવી, માવાની પૂરી વણી, એમાં મિશ્રીનું પૂરણ મૂકી, કપુરનારીની જેમ વાળી એમાં લવેંગ ખોસવા.

૭૫. ઠોર (માવાનો) :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૬૨૫ ગ્રામ.

માવાને આંચ પર ચઢાવી એમાં ૧૨૫ ગ્રામ બૂરું અને ૫૦ ગ્રામ તપખીર કરી હલાવી એકરસ કરી પછી ઉતારી, ઠંડો પડે પછી તપખીરનું અટામણ લઈ ઠોર વણવો. પછી થાળીમાં સુકાવા દેવો. બીજે દિવસે બૂરાની ઠોર જેવી ચાસણી કરી ધીરે ધીરે જેમ ઘારીને ઘી પાઈએ તેમ પાવી. ચાસણીમાં પધરાવવો નહીં.

૭૬. મુખવિલાસ (માવાનો) :

બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, માવો ૩૭૫ ગ્રામ, મિશ્રી પીસેલી ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, કેશર, બરાસ, લવિંગ.

બદામને રાતે ભીંજવી, સવારે છોડાં કાઢી, બારીક મુલાયમ પીસી લેવી. ૧૨૫ ગ્રામ ઘીમાં શેકવી. ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામની ચાસણી કરી, કેશર પધરાવી, ઉતારી, કંદ પડવા માંડે એટલે એમાં બદામનો માવો પધરાવી બરાસ મેળવી દેવું. પછી માવો આંચ પર ચઢાવી એમાં પીસેલી મિશ્રી પધરાવી એકરસ થયે ઉતારી લઈ ઠંડો પડવા દેવો. પછી ખૂબ બારીક મુલાયમ મિશ્રીના અટામણથી માવાની પૂરી વણી, એમાં બદામના માવાનું પૂરણ મૂકી, ત્રિકોણિયા પાનનો ઘાટ કરી, એમાં લવિંગ ખોસવું.

૭૭. ખીર દૂધીની :

દૂધ લીટર ૦ા, દળેલી ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધી ૧૨૫ ગ્રામ, પાંચ ગ્રામ સીંગોડાનો લોટ, એલચી.

દૂધીના છોડા ઉતારી, પછી છીણી કાઢી, બાફવી. પછી છલનામાં મૂકી ખૂબ નીચોવી કાઢવી. પછી આંચ પર દૂધ ગરમ કરવા મૂકવું. એક ઊભરો આવે એટલે ઉપરની દૂધીની છીણ તેમજ ઘીમાં

સાંતળેલો સીંગોડાનો લોટ એમાં પધરાવી દેવા. દળેલી ખાંડ કે બૂરું ૧૦૦ ગ્રામ પધરાવી એક ઊભરો લઈ ઉતારી, એલચી પધરાવવી.

૭૮. ખીર (મખાણાની) :

દૂધ લીટર ૦ાા, બૂરું ૧૦૦ ગ્રામ, મખાણા ૨૫ ગ્રામ, એલચી, સીંગોડાનો લોટ પાંચ ગ્રામ.

મખાણાને ઘીમાં સાંતળી, ઠંડા પડ્યે ખોખરા કરી, દૂધમાં ઊભરો આવે ત્યારે એ મખાણા તેમજ ઘીમાં સાંતળેલો સીંગોડાનો લોટ એમાં પધરાવી દેવા. બે ઊભરા લઈ પછી ખાંડ પધરાવી, ઊભરો લઈ, ઉતારી, એલચી પધરાવવી.

૭૯. ખીર (પિસ્તાની) :

દૂધ લીટર ૦ાા, પિસ્તા ૨૫ ગ્રામ, સીંગોડાનો લોટ પાંચ ગ્રામ, બૂરું ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી.

દૂધ લીટર ૦ાા આંચ પર મૂકવું. ઊભરો આવે એટલે એમાં ૨૫ ગ્રામ, પિસ્તાનો ખોખરો કરેલો રવો તથા ઘીમાં સાતળેલો સીંગોડાનો લોટ પધરાવી દેવો. બે ઊભરા લઈ એમાં ખાંડ પધરાવી, ઉતારી પ્રમાણસર એલચી કરવી.

૮૦. ખીર (બદામની) :

દૂધ લીટર ૦ાા, બદામ ૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, સીંગોડાનો લોટ પાંચ ગ્રામ.

બદામ ૨૫ ગ્રામને જળમાં ગરમ કરી, છોડા ઉતારી, પછી બરતનમાં ગરમ ભૂખર પર મૂકી સૂકવી લઈ, પછી કૂટીને રવો કરી, દૂધ ગરમ કરવા મૂકવું. તેમાં ઊભરો આવે ત્યારે આ બદામનો રવો તેમજ ઘીમાં સાંતળેલો સીંગોડાનો લોટ પધરાવી દેવા. બે ઊભરા આવે પછી એમાં ખાંડ પધરાવી એક ઊભરો લઈ ઉતારી એલચી મેળવવી.

૮૧. ખીર (ખારેકની) :

દૂધ લીટર ૦ાા, બૂરું ૧૦૦ ગ્રામ, ખારેક ૨૫ ગ્રામ, એલચી, સીંગોડાનો લોટ પાંચ ગ્રામ.

ખારેકના ઠળિયા કાઢી નાખવા. પછી એને કૂટીને રવો કરવો. દૂધ ઊકળે અને ઊભરો આવે ત્યારે એ રવો તથા ઘીમાં સાંતળેલો સીંગોડાનો લોટ એમાં પધરાવી દેવો, બે-ત્રણ ઊભરા આવે એમાં ખાંડ પધરાવી, ઊભરો લઈ ઉતારી એલચી મેળવવી.

૮૨. બિલસારુ (સફરજનનો) :

સફરજન ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી, કેશર.

સફરજનનાં છોડાં ઉતારી ઠળિયા કાઢી, એની લાંબી પાતળી ચીરીઓ કરવી. પછી ખાંડની ચાસણી કૂચા વળતી કરવી. એમાં ચીરીઓ પધરાવી દેવી. એક ખદકો આવે એટલે ઉતારી લેવી. પછી એમાં કેશર તથા એલચી પ્રમાણસર મેળવવા.

૮૩. બિલસારુ (ખરબૂજાનો) :

ખરબૂજા ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

ખરબૂજાના ટૂક બે-બે આંગળ જેટલા કરી, ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરવી. પછી એમાં ટૂક પધરાવી દેવાં. એક ખદકો આવે એટલે ઉતારી પછી એમાં કેશર તથા એલચી, પ્રમાણસર મેળવવા.

૮૪. બિલસારુ (કમરખનો) :

કમરખ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી.

કમરખને કળી ચૂનો લગાડીને, બે મિનિટ રાખીને, બે-ત્રણ જળથી ધોઈ નાંખી, છોડા ઉતારી, એની લાંબી પાતળી ચીરીઓ કરવી. ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામની ત્રણ તારી ચાસણીમાં એ ચીરીઓ પધરાવી દેવી. ધીમી ધીમી આંચે ખદબદવા દેવું. ગળી જાય એટલે ઉતારી બાકી રહેલી ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી કરી તેમાં એ પધરાવી દેવા. પછી ખદકો આવે એટલે ઉતારી એમાં કેશર તથા એલચી પ્રમાણસર મેળવવા.

૮૫. બિલસારુ (કિસમિસનો) :

કિસમિસ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

કિસમિસ ૫૦ ગ્રામ સાફ કરી, ઘીમાં ધીમી ધીમી આંચે સાંતળી ફુલાવી લેવી. ફૂલી જાય એટલે ઉતારી ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારી કરીને એમાં ફુલાવેલી કિસમિસ પધરાવી દેવી. એક ખદકો આવે પછી ઉતારી લઈ એમાં પ્રમાણસર કેશર, એલચી મેળવવા.

૮૬. બિલસારુ (પાકાં કેળાંનો) :

પાકાં કેળા ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

કેળાનાં છોડાં ઉતારી, ટૂક કરી, ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી કરી, ટૂક એમાં પધરાવી દેવા. ખદકો આવે એટલે ઉતારી એમાં પ્રમાણસર એલચી, કેશર મેળવવા.

૮૭. બિલસારુ-પેંઠાનો (ભૂરું કોળું) :

ભૂરું કોળું ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી.

ભૂરા કોળાંનાં છોડા ઉતારી, પછી એના લીંબુ જેવા મોટા ટૂક કરી, એમાં સોયાથી અથવા વાંસની સીંકથી ચારે બાજુ છેદ કરી, પછી ચૂનાના નીતરા પાણીમાં એક કલાક ડૂબતા રાખવા. કલાક બાદ ચૂનાના પાણીમાંથી કાઢી લઈ બે-ત્રણ પાણીએ ધોઈ નાંખી પછી ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી કરી, ચાસણી-આંચ પર ઊકળતી હોય એમાં પધરાવી દેવા અને બે-ત્રણ ઊભરા આવ્યા પછી ઉતારી લઈ એમાં પ્રમાણસર કેશર, એલચી કરવા.

૮૮. પૂરી (બદામની) :

બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, મિશ્રીનો ભૂકો ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

બદામને ગરમ જળમાં બાફી, છોડાં ઉતારી, પીસી, એમાં મિશ્રીનો ભૂકો એલચી, કેશર મેળવી, પીસી, લૂવા કરી લેવા. પછી થાળી પર કાગળ મૂકી, એના પર ગોળ કંગન જેવી રિંગ મૂકી એમાં લૂવો મૂકી થાપીને પૂરી જેવી મોટી અને બાજરીની રોટલી બરાબર જાડી કરવી. પછી અંગીઠીમાં અથવા થાળીમાં ખૂબ આંચ કરી, અંગીઠી નીચે, (થાળી નીચે) પૂરીની થાળી મૂકવી. અંગીઠીનું તળિયું થાળીથી બે-ત્રણ આંગળ ઊંચું રહે એ રીતે થાળી મૂકવી. બદામી રંગ પકડે કાઢી લેવી.

૮૯. માવો (ટેંટીનો) :

ટેંટી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી મોટી નંગ ૪, ચારોળી નંગ ૧૨, ૧ ચમચી ખસખસ, ૧ ચમચી ઘી.

ટેંટીની છાલ ઉતારી છીણી કાઢી, એમાં ખાંડ પધરાવી પછી સગડી પર મૂકી, કડછી કે ચમચાથી ખૂબ હલાવી, માવા જેવી સિદ્ધ કરવી. એલચી, ચારોળી, ખસખસને ઝીણા વાટી, ઘીમાં સાંતળવા, પછી

ઠંડા પડ્યા બાદ ટેટીના માવામાં પધરાવી હલાવી, એકરસ કરવા ટેટીનો આ માવો રોટી કે પૂરી સાથે ધરાવી શકાય.

૯૦. બાસોંદી : દૂધ લીટર ૨, બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી, કેશર.

દૂધ લીટર બેને કઢાઈમાં ગરમ કરવા મૂકવું. એક ઊભરો આવે એટલે આંચ જરા મંદ કરવી. પછી ઉપર તર જામતી જાય તેમ તેમ કઢાઈની આજુબાજુ એકઠી કરતા જવી અને ચોંટાડતા જવી. ઊકળતાં-ઊકળતાં દૂધ ગાઢું થાય ત્યારે તર ઉખેડીને મેળવી દેવી. બરાબર મેળવાઈ જાય પછી ઉતારી દેવી. ઠંડી પડી જાય પછી એમાં બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ તથા એલચી પીસેલી મેળવવી. કેશરી કરવી હોય તો કેશર ઘૂંટેલું પધરાવવું.

૯૧. દૂધપૂરી : દૂધ લીટર ૨ાા, બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ, એલાયચી.

પહેલાં આંચ પર દૂધ ગરમ કરવું. બે-ત્રણ ઊભરા આવી જાય પછી સગડીમાં વધારે આંચ હોય તો આસપાસ થોડી રાખ એ રીતે કરવી જેથી આંચ બુઝાય નહીં અને ભરસાઠની જેમ પાંચ-છ કલાક ગરમ રહે અને એકધારી મંદ આંચ મળતી રહે. સગડીમાં આ મુજબ વ્યવસ્થા કરી એના પર બે-ત્રણ ઊભરા લીધેલું દૂધ મૂકી રાખવું. ચારથી પાંચ કલાક એના પર રહેવા દેવું. એથી ધીમે ધીમે ઊભરાઈ ન જાય અને દાઝે નહીં એ રીતે ઊકળતાં ઊકળતાં ઉપર જાડો પોપડો બાઝશે. એને તવેથાથી આજુબાજુથી ખુલ્લો કરી હળવેકથી ઝારો પૂર લઈ થાળીમાં પધરાવી દેવો. પછી થોડીવાર રહી નાની વાટકીથી એના પૂરી જેવા ગોળ ચકતા થાળીમાં જ કરી લેવા. ઉખેડવા નહીં. એના પર ઇલાયચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું. બીજે દિવસે ઠરી ગયા પછી ગોળ ચકતા ઉખેડવા.

૯૨. રાજબીડી : દૂધ લીટર ૨ાા, બદામ ૨૦ ગ્રામ, પિસ્તા ૨૦ ગ્રામ, રવાદાર મિશ્રી ૨૦ ગ્રામ, એલચી, લવેંગ.

ઉપરની રીત પ્રમાણે દૂધની પૂરી કરી, પૂરીમાં બદામ-પિસ્તાની બારીક ફાંક, મિશ્રીનો રવો, એલચી પધરાવી, કપુરનારીની જેમ વાળી લવેંગ ખોસવું.

૯૩. ખુરચન : દૂધ લીટર ૨, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, ગુલાબ અત્તર.

દૂધને આંચ પર મૂકી જેમ જેમ તર (મલાઈ) આવે તેમ તેમ કઢાઈની આસપાસ ચોંટાડતા જવી. બધી તર (મલાઈ) ચોંટાડાઈ રહે પછી થોડું ઘટ્ટ દૂધ રહે તે કાઢી લેવું. ચારે બાજુ તર લગાડી હોય એ સુકાઈ જાય પછી ખોતરી લેવી. પછી એમાં મિશ્રીનો રવો તથા અત્તર મેળવી દેવું.

૯૪. ગુલગુલા : ગુલાબ નં. ૨૫, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ.

૨૫ ગુલાબની પાંખડીને મસળી પછી એને ૧૨૫ ગ્રામ ઘીમાં શેકી, જલેબી જેવી ચાસણીમાં પધરાવી દેવું. ઠંડુ પડ્યે છૂટી ભોગ ધરવી.

૯૫. દહીંવડા : દહીં ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

દહીંને રાતે કપડામાં બાંધી રાખવું, જેથી પાણી નીતરી જાય. પછી સવારે કટકામાંથી કાઢી પીસી, તપખીરમાં ૧૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ પીસેલા દહીંમાં એ મેળવી દેવી. ખાંડની ચાસણી બુંદીના જેવી કરી તૈયાર રાખવી. ઉપર દહીં તપખીરનું જે ખીરું તૈયાર કર્યું હોય, તેના વડા કરી, તેજ ઘીમાં તળી લેવા. તળાઈ તૈયાર થાય એટલે પરબારા ચાસણીમાં પધરાવવા. બધો રસ પિવાઈ જાય પછી બીજા વાસણમાં કાઢી લેવા.

૯૬. ખુરમા :

ખારેક ૫૦૦ ગ્રામ, માવો ૭૫૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧ાા, ખાંડ કિલો ૧ાા, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી.

ખારેકને ઠળિયા કાઢી બારીક ખાંડી લેવી. એને દૂધમાં પધરાવી આંચ પર મૂકી, ઉકાળી, માવો કરવો. પછી ૧૨૫ ગ્રામ ઘી પધરાવી એ માવાને શેકવો. ખીલે એટલે એમાં ૧ કિલો ખાંડની ચાસણી તૈયાર હોય એમાં એલચી કરી, એ મેળવી દેવી. પછી માવાને કઢાઈમાં આંચ પર મૂકી એમાં દળેલી ખાંડ પધરાવી, એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ ઠંડુ પડે, લૂવા કરી લૂવો હથેળીમાં લઈ, દાબી, પૂરી જેવો કરી, એમાં ચાસણીમાં કરેલ ખારેકના માવાનું પૂરણ ધરી, ત્રિકોણાકાર વાળી, દાબી, થાળીમાં ધરવા. પછી સખત થાય ત્યારે ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી કરી, ઘૂંટી એનાથી પાવા.

૯૭. માખનવડા :

રાજગરાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, માખણ ૨૫૦ ગ્રામ, બરાસ.

રાજગરાના લોટને જળમાં ઓટાવીને બાફવો. કરડો થાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી જળનો હાથ દઈ માખણ મેળવવનું. ખૂબ ટૂપવો. પછી વડા કરવા. એમાં આંગળીથી છેદ કરવા. પછી ધીમી આંચે તળવા. થાળીમાં કાઢી એલચી મિશ્રિત બૂરું એના પર ભુરકાવવું.

૯૮. રસગુલ્લા :

દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૩૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ૨૫૦ ગ્રામ ખાટી છાશ, એલચીના દાણા આખા, માવો ૨૦ ગ્રામ, દહીં ૨૦ ગ્રામ, ગુલાબજળ, ગુલાબનું અત્તર.

દૂધને ઓટાવવું. અરધું ઓટાય પછી એમાં છાશ ૨૫૦ ગ્રામ કરવી. ફાટી જાય એટલે ઉતારી ગરણામાં પધરાવી, તમામ જળ નીચોવી લેવું. પછી એને મુલાયમ પીસી એમાં તપખીર કરી દેવી, દહીં કરવું અને પછી એને ખૂબ ફીણવું. પછી એમાંથી થોડી થોડી લુગદી લઈ એની વચ્ચે એલચીના દાણા ધરી, બોર બરાબર એની ગોળી વાળવી. ખાંડની ચાસણી અંગીઠી પર તૈયાર થઈ હોય એમાં ગોળી પધરાવતા જવી. ચાસણીમાં શેકાઈ જાય, રંગ પકડે એટલે ઉતારી લેવી. પછી એમાં ગુલાબજળ, ગુલાબનું અત્તર કરવું. રસસહિત ભોગ ધરવો.

૯૯. ગુલાબજાંબુ :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ (ચીકણો), ખાંડ કિલો ૧, મિશ્રી પીસેલી ૨૦ ગ્રામ બટાકા ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ.

બાસુંદી જેવો માવો તૈયાર થવા આવે એટલે તે પહેલાં ૧૦૦ ગ્રામ બાફેલા બટાકા છોડાં ઉતારી, હાથેથી મસળી એમાં પધરાવી, મિક્સ કરી પછી એ માવો કઠણ ઉતારવો. ઠંડો પડ્યે એમાંથી લુવો લઈ, દબાવી, વચ્ચે મિશ્રી મૂકી, વાળી દઈ, લંબગોળ જાંબુ જેવો કરી, ધીમી આંચે ઘીમાં તળવા. બરાબર

સિજાય એટલે ચાસણી કરી રાખી હોય એમાં પધરાવવા.

૧૦૦. ગુપચુપ :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ (ચીકણો), ખાંડ કિલો ૧, તપખીર ૬૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, દહીં ૫૦ ગ્રામ, મિશ્રી પીસેલી ૨૦ ગ્રામ, ચારોળી, એલચી.

માવાને પીસી એમાં તપખીર મેળવી, દહીં મેળવી, એમાંથી લુગદી લઈ, ગુલાબજાંબુ જેવી કરી, વચમાં એલચીના દાણા, ચારોળી, પીસેલી મિશ્રીનો રવો ભરી, એની ગોળી કરી, ગુલાબજાંબુની જેમ તળી, ચાસણીમાં પધરાવવી.

૧૦૧. ખીરમોહન :

દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, રવાદાર માવો ૫૦ ગ્રામ, તપખીર ૫૦ ગ્રામ, લીંબુ નંગ ૧, દહીં ૨૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી.

દૂધ આંચ પર ચઢાવવું. ઊભરો આવે એટલે લીંબુ નીચોવવું. દૂધ ફાટી જાય એટલે ઉતારી ગળણામાં ગાળી લેવું. તમામ જળ નીકળી જાય પછી ખૂબ પીસી, તપખીર તથા દહીં મેળવી ફીણવું. પછી એમાંથી લુગદી લઈ એમાં રવાદાર માવો તથા એલચીના દાણા ભરી, ગોળી કરી, આંચ પર ચાસણી તૈયાર થઈ હોય એમાં પધરાવતા જવી. ગોળી બદામી રંગની થાય એટલે ચાસણી ઉતારી લેવી. ચાસણી તેજ થતી માલુમ પડે તો જરા છાંટો દેવો.

૧૦૨. અધોટા દૂધ :

દૂધ લીટર ૨।।, બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ, એલચી, બરાસ.

દૂધને આંચ પર મૂકી હલાવતાં-હલાવતાં ૨।। લીટરમાંથી અડધું રહે ત્યારે ઉતારી બૂરું, એલચી, બરાસ એમાં મેળવી દેવા.

૧૦૩. મોતી પાક :

કાજુ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, માવો ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી, કેસર, વરખ.

કાજુનો ભૂકો કરી પછી એ ભૂકાને થોડું-થોડું જળ લઈ સીલબટા ઉપર પીસવો. બહુ જ બારીક લોટ જેવો પીસીને, બુંદી પડે એવો નરમ જળથી કરવો. ઝારાથી બુંદી પાડવી. ઝારાના છેદ મોતીના દાણા જેવી બુંદી પડે એવા હોવા જોઈએ. બુંદી હાથથી નહીં પાડતા ઝારાની ડાંડી પર લાકડાના કટકાથી ઠોકવું એટલે એક સરખી મોતી જેવી બુંદી પડશે. તે કાઢીને કેસરી ચાસણીમાં પધરાવવી. એમાં સુગંધી એલચી કરવી. ત્યારબાદ જે તૈયાર થઈ હોય તેમાંથી અડધી બુંદી એક થાળીમાં ઢાળવી. એના ઉપર સફેદ માવો ચારણીથી ચાળીને એક સરખો કરી બુંદી પર બિછાવી દેવો. બાકી રહેલી બુંદી એના ઉપર પાથરી દેવી. એના પર વરખ લગાડી ઠંડુ પડે ટૂક કરવા. ટૂક નીચે ઉપર કેસરી અને વચમાં સફેદ દેખાશે. આ મોતીપાક કહેવાય છે. મોતીપાક અનસખડીમાં પણ થઈ શકે. બુંદીનો લોટ ચણાનો આવે. બાકી બધી રીત ઉપર મુજબ.

૧૦૪. ખાજા (કાજુના) :

કાજુ ૨૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી, તપખીર.

ઉપર મુજબ કાજુના ભૂકાને પીસી, બારીક કરી, જળ લઈને પૂરી વણાય તેવો રાખવો, રંચક પ્રમાણમાં તપખીર મેળવી તપખીર લઈ પૂરી વણવી, દહીંથરા કરતાં સહેજ પાતળી રાખવી. પછી ઘીમાં

ધીમે તાપે તળી સહેજ બદામી રંગ થાય એટલે કાઢી લેવા. ઉપર એલચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું.

૧૦૫ સોભાગસૂંઠ :

સૂંઠ ૨૫૦ ગ્રામ, લવેંગ ૧૦ ગ્રામ, તજ ૧૦ ગ્રામ, સફેદ મરી ૧૦ ગ્રામ, ઝીણી પીપર ૧૦ ગ્રામ, પીપરીમૂળ ૨૫ ગ્રામ, બદામ ૨૫૦ ગ્રામ, પીસ્તા ૧૨૫ ગ્રામ, ચારોળી ૧૨૫ ગ્રામ, જાયફળ ૧૦ ગ્રામ, જાવંત્રી ૧૦ ગ્રામ, તમાલપત્ર ૧૦ ગ્રામ, એલચી ૨૫ ગ્રામ, કેશર ૩ ગ્રામ, અંબર ૧ ગ્રામ, કસ્તુરી ૧ ગ્રામ, બરાસ ૩ ગ્રામ, સોનાના વરખ નંગ ૪, રૂપાના વરખ નંગ ૧૬, ખાંડ કિલો ૩, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૩.

ત્રણ લિટર એટલે છ શેર દૂધનો માવો (લગભગ ૬૨૫ ગ્રામની આસપાસ ઊતરશે) આગલે દિવસે સૂકો ઉતારવો જેથી એક રાત રહેવાથી બીજે દિવસે ચાળણીથી ચાળી શકાય. લવેંગ પીપર, તજ, મરી, પીપરીમૂળ વગેરેને અલગ-અલગ ખાંડી ઝીણો બારીક ભૂકો કરવો. પછી ભેગા કરવા. બદામ, પીસ્તા, ચારોળીને સંચામાં દળી બારીક ભૂકો કરવો. જાયફળ, જાવંત્રી, તમાલપત્રને અલગ-અલગ ખાંડી ઝીણો બારીક ભૂકો કરી એક ખરલમાં એ ભૂકો પધરાવી. એમાં બરાસ પધરાવી ઘૂંટવું. પછી એમાં ૪ સોનાના વરખ અને ૮ ચાંદીના વરખ પધરાવી બરાબર ઘૂંટવું. જેથી વરખ સાથે બધું એકરસ થઈ જાય. કસ્તૂરીને ઘૂંટી અલગ રાખવી. અંબર ઘુંટાશે નહીં પરંતુ કકડતા ઘીમાં નાંખવાથી ઓગળી જશે. કેશર ઘૂંટીને ચાસણી તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં પધરાવવું.

હવે પ્રથમ ૨૫૦ ગ્રામ બારીક ખાંડેલી સૂંઠ લઈ તેને શેકણી પૂરતું ઘી લઈ શેકવી. શેકાઈ રહે એટલે નીચે ઉતારી તેમાં લવેંગ, તજ, મરી, પીપર, પીપરીમૂળનો જે ભૂકો તૈયાર કર્યો છે તે પધરાવી દેવો અને બધું સારી પેઠે એકરસ કરી પછી બદામ-પિસ્તા-ચારોળીના ભૂકાને શેકણી પૂરતું ઘી લઈ શેકવા. શેકાઈ રહે એટલે સૂંઠ અને તેજાનાવાળા ઉપર સિદ્ધ કરેલ ભૂકામાં એ પધરાવી સારી પેઠે એકરસ કરવા. પછી આગલે દિવસે તૈયાર કરેલ માવો ચાળણીથી ચાળી લઈ ઘીમાં શેકવો. લાલ ન થઈ જાય એનું ધ્યાન રાખવું. શેકાઈ રહે એટલે ઉતારી લેવો. આ માવામાં સૂંઠ, તેજાના અને બદામ, પિસ્તા, ચારોળી સહિત ઉપર જે ભૂકો સિદ્ધ કર્યો છે એ પધરાવી દેવો. (એને શેકવાનો નથી.) અને એકરસ કરવો એ પછી એલચી-બરાસ અને વરખને ઘૂંટી જે ભૂકો સિદ્ધ કર્યો છે એ પધરાવી. બધું એકરસ કરવું. અંબરને કકડતા ઘીમાં પધરાવી ઓગાળી સિદ્ધ કરેલ ભૂકામાં પધરાવવું. સૌથી છેલ્લે કસ્તૂરી ઘૂંટીને પધરાવવી અને પછી બધું બરાબર એકરસ કરવું.

ખાંડ કિલો ૩ની ચાસણી ત્રણતારી એટલે કૂચા પડતી બનાવવી. ચાસણી તૈયાર થયે એમાં ઘૂંટેલું કેશર પધરાવી દેવું. પછી ઉપર સિદ્ધ કરેલ સામગ્રી કેશરસિદ્ધ ચાસણીમાં પધરાવી. હલાવી, બધું એકરસ કરવું. પછી એમાં જ ઠંડુ પડવા દેવું. હુંફાળા જેવું રહે ત્યારે થાળીમાં ઠારવું. (ગરમ-ગરમ ઠારવું નહીં.) એ પછી એના પર ચાંદીના વરખ નંગ-૮ જે બાકી રહ્યા છે તે કરવા. એક રાત રહેવા દેવું. બીજે દિવસે જોઈતા પ્રમાણમાં ટૂક કરવા.

૧૦૬. મધુરાફળ :

નારંગી (સંતરા) મોટા ડઝન ૧, માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી પ્રમાણસર.

નારંગીની પીસી છોડા ઠળિયા કાઢીને સિદ્ધ કરવી. એનો માવો કરવો. બદામને ખલમાં બારીક પીસવી. નારંગીનો માવો સિદ્ધ થયો હોય તેમાં બદામ પીસેલી પધરાવી દેવી. ખાંડની ચાસણી ગોળી

વળતી કરી નારંગીનો માવો બદામ મેળવેલો પધરાવી દેવો. મિક્સ કરી, ઠંડુ પડે, નંગ બાંધવા. પછી માવામાં ખાંડ આખી ૨૦૦ ગ્રામ કરી ગરમ મૂકવો. ચાર ખદકા આવે ઉતારી લેવો. ઠંડો પડ્યે એની હથેળીમાં પૂરી કરી, નારંગી તથા બદામના પૂરણના નંગ કર્યા હોય તે ભરી, ગોળ દાડમ જેવો ઘાટ કરવો અને ઉપર વરખ લગાડવા.

૧૦૭. ચમચમ :

ગાયનું દૂધ ૧ લીટર, છાશનું પાણી એક વાટકો, ખાંડ પીસેલી અગર બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ. એલચી ૧૦ ગ્રામ.

ગાયનું દૂધ ગરમ કરવું. ગરમ થતામાં જ છાશનું પાણી પધરાવીને ફાડવું. કકડામાં છણીને તેને ફીણવું. પછી તે ફીણેલા માવાને સેકવો. સૂકા જેવો થાય એટલે સગડી પરથી ઉતારી તેમાં એલચી તથા બૂરું પધરાવીને તેના પેંડા બાંધવા. આ ચમચમની સામગ્રી.

૧૦૮. દૂધલામૃત :

દૂધ ૩ લીટર, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી ૨૦ ગ્રામ, કેશર ૧ ગ્રામ.

પ્રથમ ૧।। લીટર દૂધનો માવો કરવો. ૧૦૦ ગ્રામ બદામનો ભૂકો કરી ખલમાં પીસીને તેનો માવો કરવો. દૂધના માવાને બદામના પીસેલા માવા સાથે મિક્સ કરવો. તેમાં એલચી પણ પધરાવવી. ૩૫૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી કરવી. ચાસણી ઘણી ઘટ નહિ, જલેબીમાં આવે તેવી કરવી. મિક્સ કરેલા માવાના ગોળા કરવા અને ઘીમાં તળવા. તળાયા પછી ચાસણીમાં પધરાવવા. ૧।। લીટર દૂધની બાસુંદી કેશરી કરવી. એલચી પધરાવવી. પછી ચાસણીમાંથી ગોળા કાઢીને બાસુંદીમાં પધરાવવા. આ દૂધલામૃત.

૧૦૯. સૂર્યબંટા :

દૂધનો માવો ૨૫૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, કેશર ૨ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી ૨૦ ગ્રામ, શ્રીફળ મોટું એક.

પ્રથમ શ્રીફળનો કેશરી કોપરાપાક કરવો. દૂધનો માવો કરવો. બદામને પીસીને માવો કરવો. દૂધને બદામના માવામાં ખાંડ પધરાવીને ઘૂંટવો, કેશરી કરવો, મિક્સ કરેલા માવામાં ચિકાશ આવે માટે સગડી પર ચઢાવી ઘૂંટવું. પછી હથેળીમાં પૂરી કરવી અને તેમાં કોપરાપાકનું પૂરણ પધરાવીને ગોળ નંગ કરવા.નંગ કેશરી રાખવા. શક્ય હોય તો સોનેરી વરખ લપેટવા. આ સૂર્યબંટાની સામગ્રી.

૧૧૦. ચંદ્રબંટા :

દૂધનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી ૨૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ.

૫૦૦ ગ્રામ માવામાંથી ૨૫૦ ગ્રામની સફેદ બરફી કરવી, એલચી પધરાવવી. બદામને પીસીને માવો કરવો. દૂધના માવા સાથે બદામનો માવો મિક્સ કરવો અને ખાંડ પધરાવી ઘૂંટવો. કણેક જેવો કરવો. સફેદ જ રાખવો. બરફી પણ સફેદ રાખવી. મિક્સ કરેલા માવાની કણેકમાંથી હથેળીમાં પૂરી કરી બરફીનું પૂરણ પધરાવી ગોળ નંગ બાંધવા. તેના ઉપર ચાંદીના વરખ લપેટવા. આ ચંદ્રબંટાની સામગ્રી.

૧૧૧. ખજૂર રસાયણ :

૧૫૦ ગ્રામ ઠળિયા વગરનું ખજૂર, ૧૫૦ ગ્રામ મોળો માવો, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખ્ખું ઘી, ૨૦ ગ્રામ સિંગોડાનો લોટ, ૧ ગ્રામ જાયફળ, ૧ ગ્રામ જાવંત્રી, ૧ ગ્રામ લવેંગ, ૧૦ ગ્રામ મગજતરી, ૨ ગ્રામ એલચી, ૧ ગ્રામ કેશર, ૨ ગ્રામ સૂંઠ, ૧૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૨ ગ્રામ મરી, ૧ ગ્રામ પીપર, ૧ ગ્રામ પીપરીમૂળ.

ખૂજરને ધોઈ નાના નાના ટૂક કરવા અને થોડા ઘીમાં સાંતળી લેવા. માવાને તથા સિંગોડાના લોટને જુદા જુદા શેકી લેવા. બીજું બધું વસાણું બારીક પીસી લેવું. ખાંડમાં પાણી કરી, લગભગ ૫૦ મિલિલીટર જેટલું, એક ચમચી દૂધ કરી, મેલ ઉતારી, બે તારી ચાસણી કરવી. આ ચાસણીમાં માવો, ખજૂરના ટૂક અને લોટ સિંગોડાનો પધરાવી, ખદબદાવવું. ગોળી વળતું થાય ત્યારે નીચે ઉતારી, વસાણું બધું પધરાવી, બરાબર હલાવી, થાળીમાં પાથરી દેવું. કાજુ, બદામ, પિસ્તાની ઝીણી-ઝીણી ચીરીઓ કરી ઉપર શોભા કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવું.

૧૧૨. બદામ-પાક :

૨૫૦ ગ્રામ માવો, ૧૦૦ ગ્રામ બદામ, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ મગજતરીનાં બી, ખસખસ, સૂંઠનો ભૂકો, ગંઠોડાનો ભૂકો, કોપરું ૨૫-૨૫ ગ્રામ, સાંતળવા માટે ઘી.

પ્રથમ કોપરું, મગજતરીનાં બી, બદામનો ભૂકો, ત્રણેને જુદા જુદા ઘીમાં સાંતળી લેવા. માવાને છૂટો પાડી, એમાં ઘી કરી, ગુલાબી રંગ પકડે એ રીતે શેકવો. એ પછી એમાં ખાંડ કરી, હલાવતાં રહી, ગરમ થવા દેવું. ખાંડનું પાણી શોષાઈ જાય અને માવો ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી એમાં સાંતળેલી મગજતરી, કોપરું, બદામનો ભૂકો, ખસખસ, સૂંઠનો ભૂકો ગંઠોડાનો ભૂકો કરી, બરાબર હલાવવું. બરાબર મિકસ થયા બાદ થાળીમાં પાથરી સહેજ ઠરે એટલે નાના, મોટા જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી, ઠરવા દેવો. શ્રીને ધરાવવો.

૧૧૩. ખારેકનો શીરો :

૨૫૦ ગ્રામ ખારેક, એક લીટર દૂધ, ૩૫૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચીનો ભૂકો.

ખારેકના ઠળિયા કાઢી એનો ભૂકો બનાવવો. પછી આંચ પર ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થયે એમાં સાંતળવો. દૂધમાં ખાંડ પધરાવી દૂધને ઉકાળવું. ખારેકનો ભૂકો સાંતળતાં-સાંતળતાં બદામી રંગનો થાય ત્યારે તેમાં દૂધ પધરાવી હલાવવું. ઘટ્ટ થાય અને ઘી છૂટે ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવું. ત્યારબાદ નીચે ઉતારી, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર ભુરકાવવો. સોહાતો થયે શ્રીને ધરવો.

૧૧૪. ખજૂર-મગફળીની બરફી :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૨૫૦ ગ્રામ મગફળીનો ભૂકો, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ ચમચો દૂધ, વરખ.

ખજૂરને સાફ કરી, તેનાં ઠળિયા કાઢી, માવો તૈયાર કરવો. મગફળીનો ભૂકો કરવો. ૧૦૦ ગ્રામ, માવાને ગુલાબી રંગનો શેકી લેવો. ખાંડની બે તારી ચાસણી કરવી. ચાસણી તૈયાર થાય એટલે તેમાં ૧ ચમચો દૂધ પધરાવી, મેલ ઉતારી લેવો. પછી એમાં ખજૂરનો માવો, મગફળીનો ભૂકો અને શેકેલો ૧૦૦ ગ્રામ માવો પધરાવીને હલાવી, બરાબર મિકસ કરી ઠારી દેવું. ઠંડુ પડે એટલે વરખ લગાડી ટૂક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૫. આદુની બરફી :

૧૦૦ ગ્રામ આદુની છીણ, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, પ્રમાણસર એલચી, કેશર.

આદુની છીણમાંથી થોડો રસ સાંતળતાં પહેલાં ટપકી જવા દેવો. આંચ પર એક ચમચો ઘી એક વાસણમાં ગરમ કરવા મૂકવું. એમાં આદુની છીણને સાંતળી લેવી. પછી માવામાં મિકસ કરવી. ખાંડની

પતાસા પડે તેવી ચાસણી તૈયાર કરવી. એમાં પ્રમાણસર કેશર, એલચી કરવાં. આ ચાસણીમાં આદુની છીણ અને માવાનું મિશ્રણ કરી, બરાબર હલાવવું. એ પછી એક થાળીમાં ઠારી દેવું. સરળતાથી ટૂક થાય તે માટે થાળીમાં મિશ્રણ ઠરી જાય તે પહેલાં આંકા પાડી લેવા. ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૬. લીલા ચણાની બરફી :

લીલા ચણા ૨૦૦ ગ્રામ, માવો ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, પ્રમાણસર બદામની કતરી, એલચી, જાયફળ.

લીલા ચણાના કૂમળા દાણાને એકદમ બારીક મુલાયમ પીસી લેવા. ધીમી આંચે ઘીમાં શેકી તેમાં માવો મેળવવો. ખાંડની પતાસા જેવી ચાસણી કરી એમાં ચણા અને માવાનું મિશ્રણ પધરાવી, બરાબર હલાવી, થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર બદામની કતરી, જાયફળ, એલચી કરી, આંકા કરી લેવા. ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૭. ખજૂરનો હલવો :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૫૦ ગ્રામ માવો, ૫૦ ગ્રામ કાજુ, ૨ કટોરી દૂધ, બે ચમચા ઘી, ચાંદીના વરખ.

ખજૂરને ધોઈ, ઠળિયા કાઢી, પીસી લેવું. એક તપેલીમાં ઘી કરી, ગરમ થાય એટલે તેમાં ખજૂરનો પીસેલો માવો પધરાવી, ખાંડ, દૂધ, કાજુનો ભૂકો કરી દેવો. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં માવો પધરાવવો. હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ ઠારવા જેવો થાય એટલે થાળીમાં ઘી ચોપડી હલવો ઠારી દેવો. સાધારણ ઠંડો પડવા આવે એટલે ચાંદીના વરખ પાથરી દેવા. ઠંડો પડે એટલે તેના ષટકોણ ટૂક કરવા. શ્રીને ધરાવવો.

૧૧૮. સીંગદાણાનું હલવાસન :

૨૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫ ગ્રામ ઘી, ૩ કટોરી દૂધ, એક ચમચો ખસખસ, એલચી-જાયફળનો ભૂકો.

સીંગદાણાને સેકી, છોલી, ખાંડી ચાળી, એક સરખો રવાદાર ભૂકો બનાવવો. તપેલીમાં ઘી કરી, તેમાં સીંગદાણાનો ભૂકો, ખાંડ અને દૂધ કરી, આંચ પર મૂકવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે માવો, ખસખસ, એલચીનો ભૂકો, જાયફળનો ભૂકો કરી હલાવ્યા કરવું. ઠારવા જેવું થાય એટલે ઉતારી સાધારણ ઠંડુ પડે એટલે તેના ચપટા પેંડા જેવા હલવાસન વાળવા. તેના પર બદામ-કાજુની કાતરી કરવી. થાળીમાં છૂટા ગોઠવી ઠરવા દેવા. શ્રીને ધરાવવું.

૧૧૯. ત્રિરંગી કોપરાપાક :

૨૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૨૫૦ ગ્રામ માવો, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, બે ચમચા ઘી, બે ચમચા દૂધ, બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી, જાયફળ, કેશર.

નાળિયેરને ખમણીથી ખમણી લેવું. તેને ઘીમાં સાધારણ સાંતળી લેવું. વધારે નહીં. એક વાસણમાં ખાંડ કરી, તે ડૂબે એટલું પાણી તેમાં કરી, ઉકાળવું. પછી દૂધ-પાણી કરી મેલ ઉતારવો. ચાસણી એકતારી થાય એટલે તેને ત્રણ વાસણમાં સરખે ભાગે કાઢી લેવી. કેસરને સહેજ ગરમ કરી. વાટી, દૂધમાં ઘૂંટી ચાસણીના એક ભાગમાં તે પધરાવી દેવું. ચાસણીના બીજા ભાગમાં આછો લીલો રંગ આવે એ પ્રમાણમાં પિસ્તાનો બારીક ભૂકો ઘૂંટીને પધરાવવો. ચાસણીનો ત્રીજો ભાગ સફેદ રહેવા દેવો.

ખમણ અને માવાને ભેગાં કરી, તેના ત્રણ સરખા ભાગ કરી, એક એક ભાગ ત્રણે ચાસણીના

વાસણમાં પધરાવવો. દરેક મિશ્રણને આંચ પર મૂકી કઠણ કરવું. તેમાં એલચી, જાયફળનો પ્રમાણસર ભૂકો કરવો. ઠરી જાય તેવું થાય એટલે થાળીમાં ઘી લગાડી, પિસ્તાનું મિશ્રણ પ્રથમ ઠારવું. તે સાધારણ ઠરવા આવે એટલે તેના ઉપર સફેદ મિશ્રણ ઠારવું. પછી તેના ઉપર કેશરનું મિશ્રણ ઠારવું. ઉપર બદામની કાતરી અને ચારોળી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવો.

૧૨૦. મેવા મેસુર :

અડધી કટોરી નાળિયેરનું ખમણ, દોઢ કટોરી ખાંડ, બે કટોરી ઘી, એક ચમચો દૂધ, ૧ કટોરી સૂકામેવાનો ભૂકો (બદામ, કાજુ, અખરોટ, ચારોળીનો) લીંબુનો રસ, ગુલાબ અત્તર.

નાળિયેરનું ઝીણું ખમણ તૈયાર કરવું. એક તપેલીમાં ખાંડ કરી, તે ડૂબે તેટલું પાણી તેમાં કરી આંચ પર મૂકવું. ઊકળે એટલે થોડો લીંબુનો રસ કરી મેલ ઉતારી લેવો. ચાસણી એકતારી થાય એટલે ખૂબ ધીમી આંચ પર ગરમ રાખવી. એક વાસણમાં ઘી કરી, આંચ પર મૂકવું. ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં નાળિયેરનું ખમણ સાંતળવું. પછી તેમાં મેવાનો ભૂકો અને બે ચમચા દૂધ કરવું. તેમાં ગરમ ચાસણી કરી હલાવતા રહેવું. ઘીને ગરમ કરી તેની ધાર કરવી. જ્યારે ઘી છૂટું પડે ત્યારે ઉતારી, ગુલાબ અત્તરના બે ટીપાં કરી, તરત જ સ્ટીલની ચાળણીમાં ઠારી દેવો. નીચે તપેલી રાખવી જેથી ઘી નીતરી જાય. ઠંડો પડતાં પહેલાં આંકા કરી દેવા. સખત થયા પછી એક સરખા ટૂક પડશે નહીં. શ્રીને ધરાવવો.

૧૨૧. ખજૂર માવાની બરફી :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, બે ચમચા ઘી, અડધો ચમચો જાવંત્રીનો ભૂકો.

ખજૂરને ત્રણ ચાર કલાક પાણી છાંટી રાખી મૂકવું. પછી તેના ઠળિયાં કાઢી, પીસી લેવું. ચાળણી ઊંધી પાડી, છણી લેવું. છોડાં-રેષા કાઢી લેવાં. નીચે ખજૂરનો માવો રહેશે. એક વાસણમાં ઘી કરી, તેમાં ખજૂરનો માવો, ખાંડ અને દૂધનો માવો કરી, ધીમી આંચ પર તે મૂકવું. ઠરે તેવું થાય ત્યારે તેમાં જાવંત્રીનો ભૂકો પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. પછી થાળીમાં ઘી લગાડી ખજૂરની બરફી ઠારી દેવી. ઠંડી પડ્યે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૨. દૂધીનો દૂધપાક :

અઢી લીટર દૂધ, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ઘી, બદામ, ચારોળી, જાયફળ, એલચી પ્રમાણસર.

દૂધીને છોલી, બારીક કાણાંની છીણીથી છીણી, જળ કાઢ્યા વિના ધીમી આંચે ઘીમાં સાધારણ સાંતળી લેવી. એક તપેલીમાં દૂધ કરી, આંચ પર ઉકાળવું. ઊકળે એટલે તેમાં દૂધીની છીણ કરી દેવી. છીણ બરાબર બફાઈ જાય એટલે તેમાં ખાંડ કરવી. દૂધપાક ઘટ્ટ-જાડો થાય એટલે ઉતારી લેવો. સાધારણ ઠંડો પડ્યે એમાં છોલેલી બદામની કતરી, ચારોળી, એલચી-જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવા. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૧૨૩. સૂરણનો દૂધપાક :

૨૫૦ ગ્રામ સૂરણ, બે લીટર દૂધ, ઘી, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચી, જાયફળ પ્રમાણસર.

૨૫૦ ગ્રામ સૂરણને છોલી, બારીક કાણાંની છીણથી છીણી, પછી તેને જળથી ધોઈ, નીચોવી ઘીમાં સાંતળી લેવી. બે લીટર દૂધને ઉકાળી. ઉકળવા માંડે એટલે તેમાં સૂરણની છીણ કરી દેવી. છીણ

બરાબર બફાઈ જાય એટલે તેમાં ખાંડ કરી દેવી. દૂધપાક ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઉતારી તેમાં પ્રમાણસર એલચી-જાયફળનો ભૂકો કરવો. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૧૨૪. ખજૂરનો શ્રીખંડ :

૧ કિલો દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, દૂધ, એલચી, ચારોળી.

ખજૂરના ઠળિયા કાઢી, તેના ટુક કરી, થોડા દૂધમાં બે-ત્રણ કલાક પલાળી રાખવા. બરાબર પોચા પડ્યે પીસી લેવા. સ્ટીલની ચારણી થાળીમાં ઊંધી મૂકી, ખજૂરના માવાને છણી લેવો. દહીં કપડામાં બાંધી રાખવું. બધું જળ નીતરી જાય પછી માવો કપડામાંથી કાઢી લેવો. તેમાં ખજૂરનો માવો, દળેલી ખાંડ, એલચીનો પ્રમાણસર ભૂકો અને પ્રમાણસર ચારોળી કરી ખૂબ હલાવવું. ખજૂરના ગળપણ પ્રમાણે ખાંડ ઓછીવત્તી કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવો.

૧૨૫. ફલમિશ્રિત દૂધ :

દોઢ લીટર દૂધ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ લીલી દ્રાક્ષ, બે નંગ કેળાં, છ નંગ ચીકુ, બે નંગ હાફૂસ કેરી બે નંગ મોસંબી, બે નંગ સંતરા મીઠાં, એક નંગ સફરજન, એલચીનો ભૂકો.

દૂધને ગરમ કરવું, ઊભરો આવે પછી તેમાં ખાંડ કરવી. પછી ઉકાળવું. ખૂબ ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી. ઠંડુ પાડવું. તદ્દન ઠંડુ પડે એટલે તેમાં દરેક ફળને છોલી, તેના ટૂક કરી પધરાવવા, લીલા દ્રાક્ષ મીઠી અને બિયાં વગરની લઈ આખી તેમાં પધરાવી, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવો. પછી ઠંડી જગ્યાએ મૂકી ઠંડુ કરવું. શ્રીને ધરાવવું.

૧૨૬. ખજૂર મિશ્રિત દૂધ :

એક લીટર દૂધ, ૫૦૦ ગ્રામ ખજૂર, ૫૦ ગ્રામ ખાંડ, બદામ, ચારોળી, એલચી.

ખજૂરના બી કાઢી, પાણીથી ધોઈ, ટૂક કરી, થોડા દૂધમાં પલાળી રાખવું. નરમ થાય એટલે તેને પીસી સ્ટીલની ચારણીમાં છણી દેવું. દૂધને ઉકાળી, તેમાં ખાંડ કરી, ઘટ્ટ કરવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી ઠંડુ પાડવું. તદ્દન ઠંડુ પડ્યે તેમાં ખજૂરનો માવો ભેળવી દેવો. પછી તેમાં છોલેલી બદામની કતરી, ચારોળી, એલચી પ્રમાણસર પધરાવી, ઠંડી જગ્યાએ મૂકી ઠંડું કરવું. ખજૂર સારું લેવું. શ્રીને ધરાવવું.

★ ★ ★

નાગરી

ઘી, લોટ, ખાંડથી સિદ્ધ થતી સામગ્રી નાગરી કહેવાય છે. જળ, દૂધ કે દહીંનો એમાં સહેજ પણ ઉપયોગ ન થાય. નાળિયેર કે કેળના જળમાં, દૂધી કે ચીભડાના જળમાં બાંધી સિદ્ધ કરાયેલ પૂરીનો પ્રકાર નાગરીમાં ગણી શકાય.

૧. નાગરી (ગોળી) :

રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ.

રવાને ઘીમાં ધીમા તાપે સોઢમ આવે અને બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારીને ઠંડો પડવા દેવો. ઠંડો પડી ગયા પછી એની અંદર બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ પધરાવવું. બધું એકરસ કરી થોડીવાર રહેવા દેવું. ઠરવા દેવું. પછી જોઈએ એવી ગોળી સિદ્ધ કરી લેવી. આ જ રીતે ઘઉં, મગ, ચણા અને અડદના લોટની ગોળી પણ થઈ શકે. લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ, ઘઉં તથા મગનો લોટ જાડો લેવો. ચણા તથા અડદનો લોટ ઝીણો લેવો અને તેને દાબો દઈ શેકવો. બીજી બધી રીત ઉપર મુજબ.

૨. નાગરી (દળની) :

રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ.

રવાને ઘીમાં ધીમા તાપે શેકવો. શેકાવાની સોઢમ આવે ત્યાં લગી શેકવો. બદામી રંગ પકડે શેકાઈ જાય એટલે એને ઉતારીને એક થાળીમાં પાથરી દેવો. એક રાત રહેવા દેવો. બીજે દિવસે સવારે એ શેકેલા રવાને ખૂબ ચોળી માવા જેવો કરવો. ખૂબ ફીણવો. પછી ૪૦૦ ગ્રામ બૂરામાં ૧૦ ગ્રામ એલચીના દાણા તાંદલા જેવા ખોખરા કરી પધરાવી, મિક્સ કરી, એ એલચીવાળું બૂરું, ફીણેલા રવામાં થોડું-થોડું પધરાવતાં જવું અને ફીણતા જવું. બધું બૂરું પધરાવાઈ જાય પછી ફીણીને એક તપેલીમાં ભરી દેવું.

આ જ રીતે ઘઉં, મગ, ચણા અને અડદના લોટનો દળ બનાવી શકાય. લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ. ઘઉંના લોટના તેમજ મગના લોટના દળમાં લોટ જાડો લેવો. મગના દળમાં એલચી પધરાવવી નહીં. ચણાના અને અડદના લોટના દળમાં ચણા તથા અડદનો લોટ ઝીણો લેવો તથા એને ઘી ૪૦ ગ્રામ અને દૂધ ૩૦ ગ્રામનો દાબો દઈ શેકવો. બીજી બધી રીત ઉપર મુજબ.

૩. ગોળ પાપડી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખસખસ.

ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ ઘીમાં ધીમી આંચે શેકી લેવો. પછી ગોળમાં ઘી પધરાવી ઉપર મુજબ

એનો પાક કરી લેવો. ઉતારીને એમાં શેકેલો લોટ પધરાવી મેળવી થાળીમાં ઘી ચોપડી એમાં જમાવી દેવો. ઉપર ખસખસ પધરાવી. કટોરાથી દાબી દેવી. ઠંડી પડે ટૂક કરી લેવા.

૪. લાડુ (ગોળ પાપડીના) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ કગરો, ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ.

લોટને ૨૫૦ ગ્રામ ઘીમાં શેકવો. બદામી રંગ પકડે એટલે એમાં ગોળનો ભૂકો પધરાવી બરાબર મેળવી પછી થોડો ગરમ કરવો. પછી ઉતારી લઈ ગરમ-ગરમ નંગ વાળી લેવા.

૫. મગજ (બેસનનો) :

ચણાનો દળેલો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૬૨૫ ગ્રામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી.

ચણાનો દળેલો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ લઈ તેને ઘી ૧૦૦ ગ્રામ અને દૂધ ૧૦૦ ગ્રામ ભેગું કરી દાબો દેવો. પછી ચાળણીથી ચાળી લેવો. પછી પેણીમાં ૫૦૦ ગ્રામ ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થાય એટલે એમાં પધરાવી ધીમા તાપે શેકવો. બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારી ઠંડો પડવા દેવો. કોકિલો રહે ત્યારે એમાં બૂરું ૬૨૫ ગ્રામ પધરાવવું અને પછી ઘી ૧૨૫ ગ્રામ ઓગાળી પધરાવવું. પછી બધું એકરસ કરી ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઘી ૧૦૦ ગ્રામ એના પર ઠારવું. પિસ્તાની ચીરી, ચારોળી, ખોખરી કરેલી એલચી એના પર પધરાવવી. એક રાત રહેવા દઈ બીજે દિવસે ટૂક કરવા.

૬. મગજ (મગનો) :

મગનો કગરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલી ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલાયચી.

મગનો કગરો લોટ (ખસખસ) જેવો ૫૦૦ ગ્રામ લઈ તેને ઘી ૭૫ ગ્રામ અને દૂધ ૮૦ ગ્રામ ભેગું કરી દાબો દેવો. પછી ચાળણીથી ચાળી લેવો. પછી પેણીમાં ઘી મૂકી ઘી ગરમ થાય એટલે એમાં દાબો દીધેલો લોટ પધરાવી ધીમા તાપે શેકવો. બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારી ઠંડો પડવા દેવો. કોકીલો રહે ત્યારે એમાં પીસેલી ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ પધરાવી પછી બધું એકરસ કરી ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઘી ૧૨૫ ગ્રામ એના પર ઠારવું. ખોખરી કરેલી એલચી પ્રમાણસર એના પર પધરાવવી. એક રાત રહેવા દેવું. પછી બીજે દિવસે ટૂક કરવા.

૭. મગજ (અડદનો) :

અડદનો કગરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલી ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલાયચી.

રીત ઉપર મુજબ.

૮. મગજ (ચોરીઠાનો) :

ચોખાનો કગરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલી ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલાયચી.

રીત ઉપર મુજબ.

૯. પંજરી :

સૂંઠ ૨૫ ગ્રામ, અજમો પાંચ ગ્રામ, જીરું પાંચ ગ્રામ, ધાણા પાંચ ગ્રામ, વરીયાળી પાંચ ગ્રામ, ઘી, બૂરું.

સૂંઠ, અજમો, જીરું, ધાણા, વરીયાળીને શેકીને ખાંડીને બારીક ભૂકો કરી આ બધાને ભેગા કરી જે ઢગલી થાય એનાથી ડબલ ઢગલી જેટલું બૂરું એમાં પધરાવી એકરસ કરવું. પછી એમાં ઘીને કોકીલું કરી, લાડુડી વળાય એ પ્રમાણે પધરાવવું.

૧૦ ધાણી :

લાલ અથવા સફેદ જુવાર (બને ત્યાં સુધી લાલ જુવાર લેવી)ને, દૂધી છીણી પછી નીચોવી દૂધીના આ રસથી અથવા નાળિયેર કે તરોપાના પાણીથી, અનાજ મોઈએ એ રીતે મોઈ ૨૪ કલાક ઢાંકી રાખવી. બીજે દિવસે સગડીમાં ખૂબ તાપ કરી પેણીમાં રેતી તપાવી એમાં થોડી થોડી ઉપર મુજબ મોયેલી જુવાર નાંખી ઢાંકણ ઢાંકી ફોડતા જવી. ફૂટી રહે એટલે જલદી ઉતારી રેતી ચાળી કાઢી, ફરી રેતી ગરમ કરવા મૂકી, બીજો ઘાણ કરવો.

૧૧. ચણા :

ચણાને ચાર-પાંચ દિવસ તડકે મૂકવા. પછી ઉપર મુજબ દૂધીના રસનો કે નાળિયેર યા તરોપાના પાણીનો અનાજ મોઈએ તેમ હાથ દેવો. ફોડતી વેળા રેતીમાં ગરમ કરવા. સાધારણ ગરમ થઈ જાય એટલે ઉતારી ચાળી કંતાનમાં ઢાંકી દેવા. પછી પેણીમાં રેતી ગરમ કરી કંતાનમાં ઢાંકેલા ચણામાંથી થોડા થોડા કરી ફોડવા. પેણીમાં પથરો ફેરવવો એટલે ઝડપથી ફૂટશે. પછી ચાળી લેવા.

★ ★ ★

અનસખડી (મીઠા)

ઘી, લોટ, ખાંડ અને જળ કે દૂધ કે દહીંથી સિદ્ધ થતી સામગ્રી અનસખડી ગણાય છે. અનસખડીની ફીકાની સામગ્રી પણ ઘીમાં જ સિદ્ધ થાય છે. તેલમાં નહીં. વળી અનસખડીની ફીકાની સામગ્રીમાં નમક પધરાવીને સામગ્રી કરાતી નથી કારણ એથી સામગ્રી સખડી થઈ જાય. પરન્તુ અનસખડીની ફીકાની સામગ્રી સિદ્ધ થાય પછી, એને આંચ પરથી નીચે ઉતારીને, સામગ્રી પર નમક ભુરકાવાય છે.

૧. ઠોર - સકરપારા :

મેંદો ૪૦૦ ગ્રામ, રવો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, તલ ૨૫ ગ્રામ, રવા મેંદાને બદલે ચાલુ રોટલીનો લોટ પણ લઈ શકાય.

મેંદો અને રવો બંનેને એકમેક કરવા. તલને શેકી અધકચરા ખાંડી ઉપરના તૈયાર થયેલા લોટમાં બરાબર એકરસ કરી દેવા. ૧૭૫ ગ્રામ ઘી ગરમ કરી, લોટમાં પધરાવી બરાબર સરખું મેળવી દેવું. ભાખરી જેવો કઠણ લોટ થાય એટલું જળ કરી, લોટ તૈયાર કરવો. મસળીને કણેક બાંધવી નહીં. જોઈતા જોઈતા લૂવા પાડવા. નાના-મોટા જેવા કરવા હોય તેવા લૂવા પાડી, વેલણથી વણવા. જાડાઈ સમધારણ રાખી શકાય. (મસળીને કણેક બાંધવાથી ઠોર કઠણ થશે જ્યારે અધકચરો લોટ રાખી લૂવા પાડીને કરવાથી ઠોરમાં કોમળતા આવશે અને પાંદડી પડશે) વરાળ નીકળે એવું ગરમ ઘી થાય એટલે તાપ સામાન્ય રાખી ઘીની તાવડીમાં પધરાવી તળવા. અંદરથી સિજાવા જોઈએ ઉપરથી બદામી રંગ થાય એટલે થાળીમાં કાઢી લેવા. બીજે દિવસે ૭૫૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી, ઉતારી લેવી. એમાંથી થોડી-થોડી ચાસણી બીજા વાસણમાં લઈ એને હલાવતા જવી. જાડાઈ પકડે અને સાધારણ સહેતી થાય એટલે ઠોરને ચાસણી પાતા જવી અને એક બીજી થાળીમાં ચારે કોર ઘી લગાડી એમાં પધરાવતા જવા. ઠોર ઉપરાછાપરી ન પધરાવવા, થાળીમાં છૂટા-છૂટા પધરાવવા. સકરપારામાં ઉપર મુજબનો લોટ અથવા આ જ લોટમાંથી કણેક લઈ થાળી પર વણી છરીથી સકરપારા જેવા ટૂક કરવા અને ઠોર માફક તળી ચાસણી પાવી.

૨. સેવના લાડુ :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧ કિલો, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, કિસમિસ, એલચી.

મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. સરખું ભેળવી, શિખંડ જેવું ઘટ્ટ રહે એટલા પ્રમાણમાં જળ મેળવવું. પેણીમાં ઘી સારું એવું ગરમ થાય એટલે ગાંઠિયા પાડવાના ઝારા પર ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયેલ મેંદાને પધરાવી ઉપર હાથ ફેરવી, ગાંઠિયા પેણીમાં પાડવા. અથવા હાથથી વણીને પણ થઈ શકે. બદામી

રંગ પકડે અને કાચા ન રહે એ પ્રમાણે તળાઈ જાય એટલે બહાર કાઢી લેવા. આ પહેલાં કિલો ૧ ખાંડની ચાસણી બે તારી કરી રાખવી. ચાસણીમાં એલચી, કિસમિસ યથાશક્ય પ્રમાણથી પધરાવવી. ગાંઠિયા તૈયાર થતા જાય તેમ તેમ ઊના ઊના ખાંડી ભૂકો કરી ચાસણીમાં પધરાવવા. પછી બેઉ હાથે મસળીને ભૂકો કરી નંગ બાંધવા. (ગોળ આકારમાં લાડુની જેમ બાંધવા.)

૩. સેવના લાડુ (દહીંના) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, દહીં ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

મેંદામાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી અને દહીં કરી મેંદો બાંધવો. અર્ધો કલાક રહેવા દેવો. પછી એક બિલ્લસ લાંબી અને અંગૂઠા જેટલી જાડી સેવ વણવી. પછી કઢાઈમાં પધરાવી તળવી. ઉલટસુલટ કરવી. શેકાઈ જાય એટલે થાળીમાં ટોપલો મૂકી તેમાં કાઢી લેવી. ઠંડી પડે પછી ખાંડીને ભૂકો કરવો. ત્રણ તારી ખાંડની ચાસણી એમાં મેળવી. લાડવા બાંધવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળવા.

૪. સેવના લાડુ (આમરસના) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી, કેરીનો રસ મેંદો બંધાય એટલો.

મેંદામાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ કેરીના રસથી એને બાંધવો. બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

૫. સેવના લાડુ (નારંગી રસના) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી, જાવંત્રી, નારંગીનો રસ મેંદો બંધાય એટલો.

મેંદામાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ નારંગીના રસથી મેંદો બાંધવો. બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

૬. સેવના લાડુ (લીંબુ રસના) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી, બરાસ, બે લીંબુનો રસ.

મેંદામાં ઘી ૧૨૫ ગ્રામનું મોણ કરી જળમાં લીંબુનો રસ કરી મેંદો બાંધવો. બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

૭. સેવના લાડુ (અધોટા દૂધના) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૭૫૦ ગ્રામ, બરાસ.

દૂધ અડધું ઓટાયા જેવું રબડી જેવું થાય એટલે ઉતારી, મેંદો ૫૦૦ ગ્રામમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ ઉપરના અધોટા દૂધથી મેંદો બાંધવો. ચાસણી ચોતારી કરવી. રીત ઉપર પ્રમાણે.

૮. બેસનની ઝીણી સેવના લાડુ :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, જાયફળ.

બેસન ૫૦૦ ગ્રામમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી સેવ પાડવા લાયક લોટ બાંધવો. પછી સેવનો બારીક ઝારો લઈ, ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં સેવ પાડવી. લાલ ન પડે એનું ધ્યાન રાખવું. સેવ થતી જાય તેમ તેમ ખાંડ કિલો ૧ની ચાસણી ઠોર જેવી કરી હોય, એમાં પધરાવતા જવી. જાયફળનો ભૂકો પધરાવી, મિક્સ કરી પછી નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળવા.

૯. બુંદીના લાડુ :

ચણાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ સવા કિલો, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી, ચારોળી, કિસમિસ.

પચાસ ગ્રામ જેટલું ઘી લઈ, ગરમ કરી ચણાના લોટમાં મોણ કરવું. પછી જળ પધરાવી ખીરું મઠા જેવું નરમ કરવું. બુંદીના ખીરામાં ૫૦૦ ગ્રામ બેસનમાં ૫૦ ગ્રામ અડદનો લોટ પધરાવવાથી વધુ કોમળ અને સુંદર થશે. બીજી બાજુ સવા કિલો ખાંડની ચાસણી બે તારી કરવી. એમાં કેશર, ચારોળી, એલચી, કિસમિસ પધરાવવા. પેણીમાં ઘીનું પ્રમાણ સારું રાખવું. ભરી પેણીમાં બુંદી સારી થાય. એની સુંદરતા ભરી પેણીમાં જ આવે. પેણીમાં ઘી બરાબર ગરમ થાય એટલે બુંદીના ઝારાથી પેણીમાં બુંદી પાડવી. બુંદી ફૂલીને ગોળ થવી જોઈએ, ચપટી ન થવી જોઈએ. પેણીમાં હલાવતા રહેવી, બરાબર થાય ત્યારે કાઢવી. ઝારાથી કાઢી, ઘી નિતારી ગરમ ચાસણીમાં ડુબાવવી. તળવાનો અને કાઢવાનો ઝારો અલગ રાખવો. વળી ચાસણીમાં ડુબાવવાનો ઝારો અલગ રાખવો. બન્ને ઝારા જુદા રાખવા. આમ બુંદી થતી જાય તેમ તેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. ઠંડુ પડી ગયા પછી એના (લાડવાની જેમ ગોળ) નંગ વાળવા. બુંદીમાં ચણાનો લોટ ઘરનો દળેલો જોઈએ બહુ જાડો નહીં તેમ બહુ ઝીણો પણ નહીં. ખીરું એક કલાક પલાળી પછી ઉપયોગમાં લેવું.

૧૦. ગોળની બુંદીના લાડુ :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, જાયફળ, કિસમિસ, એલચી.

બેસનમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળમાં એનું ખીરું કરવું. પછી વટાણા જેવડા છેદોવાળો ઝારો લઈ પેણીમાં ઘી ગરમ થયું-હોય તેમાં બુંદી પાડવી. ટોપલામાં કાઢતા જવી. પછી ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી એમાં ગોળ પધરાવી દેવો. પછી એકરસ થયા બાદ એમાં બુંદી પધરાવી દેવી. હલાવી રસભર થયે ઉતારી, ઠંડી પડવા દેવી. બાંધવા લાયક થાય ત્યારે જાયફળ, કિસમિસ, એલચી, મેળવી લાડુ બાંધવા.

૧૧. મેંદાની બુંદીના લાડુ :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, દૂધ લીટર ૦ાા, એલચી બદામ, પિસ્તા.

મેંદા ૫૦૦ ગ્રામમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી પછી એને દૂધમાં ઘોળી, બુંદીના ઝારાથી ઘીમાં બુંદી પાડવી. ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારીથી જરા તેજ કરવી. એમાં બુંદી પધરાવવી. ચાસણી પિવાઈ રહે પછી એમાં બદામ-પિસ્તાની બારીક ટૂક, એલચી પધરાવી. મિક્સ કરી નંગ બાંધવા લાયક થાય એટલે નંગ વાળવા. આ બુંદી દૂધમાં ઘોળવાને બદલે જળમાં ઘોળીને પણ થઈ શકે.

૧૨. આમરસની બુંદીના લાડુ :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૧ાા કિલો, આમરસ ૭૫૦ ગ્રામ, જાવંત્રી, કેસર, બદામ, પિસ્તા.

બેસનમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી પછી એને પ્રમાણસર રસમાં ઘોળી, બુંદીના ઝારાથી ઉપર મુજબ બુંદી પાડવી. ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારીથી જરા તેજ કરવી. એમાં કેસર કરી પછી બુંદી થતી જાય તેમ એમાં પધરાવતા જવી. ચાસણી પિવાઈ રહે પછી એમાં બદામ, પિસ્તાના બારીક ટૂક, જાવંત્રી પધરાવી, મિક્સ કરી, બાંધવા લાયક થાય ત્યારે એના નંગ વાળી લેવા.

૧૩. નારંગીરસની બુંદીના લાડુ :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, નારંગી સાત મોટી, ખાંડ કિલો ૧, જાવંત્રી, કેસર, બદામ, પિસ્તા, કિસમિસ.

બેસન ૫૦૦ ગ્રામમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, એમાં નારંગીનો રસ પધરાવી, ખીરું કરવું. જરૂર જણાય તો જળ કરવું. પછી બુંદી પાડવી અને જેમ જેમ થતી જાય તેમ તેમ ચાસણી ઠોર જેવી તેજ કેસર અને કિસમિસ મેળવી તૈયાર રાખી હોય, તેમાં પરબારી પધરાવતા જવી. ચાસણી પિવાઈ રહે પછી એમાં બદામ, પિસ્તાના બારીક ટૂક જાવંત્રી પધરાવી, મિકસ કરી નંગ બાંધવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા.

૧૪. બેસનના લાખણસાઈ :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી, બદામ, પિસ્તા.

બેસન ૫૦૦ ગ્રામમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી જળમાં ખીરું બનાવવું. પછી બુંદી પાડવી. બુંદી થયે ટોપલામાં કાઢી લેવી. પછી એને બારીક કૂટી, એમાં ત્રણ તારી ચાસણી કેસર કરેલી પધરાવી, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ ગરમ કરી પધરાવી, બદામ, પિસ્તાની ફાંક એલચી મેળવી, નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળવાં.

૧૫. છૂટી બુંદી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ.

બેસન ૫૦૦ ગ્રામમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી ખીરું કરવું. બુંદી પાડી, થતી જાય તેમ તેમ ચાસણી ત્રણ તારીથી જરા તેજ કરી એમાં પધરાવતાં જવી. તવેથાથી હલાવી છૂટી કરી, વાસણમાં કાઢી લેવી.

૧૬. અમી :

રવો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, લીલા કોપરાનું ખમણ ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૨૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, પિસ્તા, બદામ.

રવો તથા મેંદો ઘીમાં ગુલાબી શેકવો. માવો ઘી વિના બદામ-પિસ્તાની બરફીમાં બતાવ્યું છે એ પ્રમાણે શેકવો. કોપરાનું ખમણ પણ ઘીમાં શેકવું. આ બધું તૈયાર રાખવું. ત્યારબાદ ખાંડની અઢી તારની ચાસણી કરવી. ચાસણી સિદ્ધ થયે એમાં ઉપર સિદ્ધ કરેલ રવો, મેંદો, માવો અને ખમણ પધરાવી દેવા અને તવેથાથી હલાવતાં રહેવું. બરાબર એકરસ થાય એટલે થાળીમાં ઠારી દેવું. એના પર જોઈતા પ્રમાણમાં બદામ-પિસ્તાના ઝીણા ટૂક કરી પધરાવવા. એલચી જરા બારીક કરી જોઈતા પ્રમાણમાં પધરાવવી. બદામ-પિસ્તા ન કરવા હોય તો ઉપર વરખ પધરાવી શકાય. આંકા પાડી જોઈતા પ્રમાણમાં ટૂક કરવા.

૧૭. ખાજલી :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, રવો ૨૫૦ ગ્રામ, મોણ માટે ઘી ૧૬૦ ગ્રામ, જળ ૮૦ ગ્રામ, તળવા માટે ઘી દહીંથરા મુજબ, દળેલી ખાંડ ૩૦ ગ્રામ.

દહીંથરાની જેમ મેંદો-રવો ભેગો કરી, તેમાં ઘી તથા જળનું મોણ કરી, દળેલી ખાંડ ૩૦ ગ્રામ પધરાવી, દહીંથરાની રીત મુજબ કણેક બાંધવી. ઠરવા દઈ. લૂવા પાડી, દહીંથરાની જેમજ વણી, દહીંથરાની રીત મુજબ તાવડીમાં ધીમા તાપે તળવી. (દહીંથરાની રીત અનસખડી (ફીકા)ની સામગ્રી નં. ૧માં જોવી.)

૧૮. મોહનથાળ :

ચણાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર ૧ ગ્રામ.

૮૫ ગ્રામ ઘી અને ૭૫ ગ્રામ દૂધ બંનેને ભેગા કરી ચણાના લોટમાં પધરાવી દાબો દેવો દાબો દીધા પછી એને મોટી ચાળણીથી ચાળી લેવો. પછી લોટને ઘીમાં શેકવો. સોઢમ આવે, બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. શેકણી કરતાં પહેલાં ચાસણી તૈયાર કરી રાખવી. ખાંડની ચાસણી એકથી દોઢતારી તૈયાર કરવી કેશર ઘૂંટીને પધરાવવું. તૈયાર થયે ઉતારી લેવી. પછી ઉપર મુજબ જે લોટ શેક્યો હોય તે એમાં પધરાવી દેવો. એકરસ કરવો. પછી ઠંડુ પડે એટલે ઠારી દેવું. વરખ કરવા. કર્યા બાદ જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી લેવા.

૧૯. રસનો મોહનથાળ :

હાફૂસની કેરીના રસનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ,ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૩૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, બરાસ:

રસની,બરફીમાં જણાવ્યા પ્રમાણે રસનો માવો સિદ્ધ કરવો. ૨૫૦ ગ્રામ ચણાના લોટને ઘી ૪૦ ગ્રામ અને દૂધ ૩૦ ગ્રામનો દાબો દઈ શેકવો. શેકવાની સોંઢમ આવે, બદામી રંગ પકડે ત્યાં લગી શેકવો શેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી રસના માવામાં શેકેલો લોટ પધરાવી, બરાસ બે મગની દાળ જેટલું ઘૂંટીને પધરાવી, ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારી કરીને ઉતારીને ઘૂંટવી, પછી ઘટ્ટ થાય એટલે બધું એકરસ કરી ઠંડુ પડે એટલે થાળીમાં ઠારી દેવું, વરખ પધરાવી, આંકા કરી, ટૂક પાડી લેવા.

૨૦. મોહનથાળ (મગનો) :

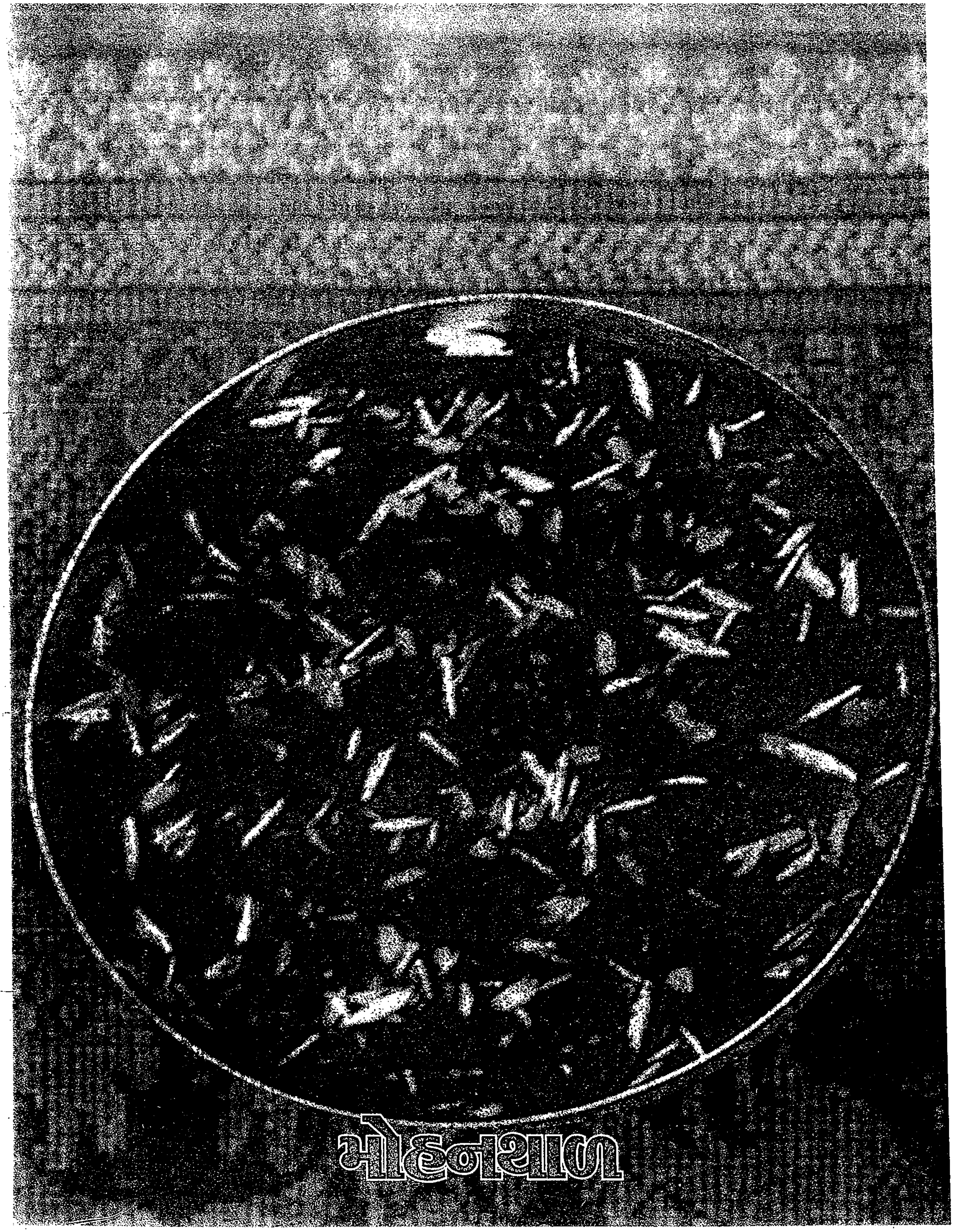
મગની દાળનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર, જાયફળ.

૮૫ ગ્રામ ઘી અને ૭૫ ગ્રામ દૂધ બંનેને ભેગા કરી, મગની દાળના લોટમાં પધરાવી દાબો દેવો. દાબો દીધા પછી એને મોટી ચાળણીથી ચાળી લેવો. પછી લોટને ઘીમાં શેકવો. બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી લઈ ૧૨૫ ગ્રામ માવામાં એ પધરાવી, બરાબર મેળવી, પછી ઉપર મુજબ કેશર, જાયફળ મેળવેલી ખાંડની ચાસણી તૈયાર હોય તેમાં પધરાવી, એકરસ કરી ઠારવો. ઠર્યા બાદ એના પર બદામ-પિસ્તાના ઝીણા ટૂક પધરાવી જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી લેવા.

૨૧. મોહનથાળ (લીલા ચણાનો) :

લીલા ચણા કિલો ૧, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧ાા, કેશર, એલચી.

પોપટામાંથી કાઢેલ ૧ કિલો લીલા ચણાના ફોતરા કાઢી નાંખી પછી એને પીસી, પીસ્યા બાદ પીસેલો માવો ઘીમાં શેકવો, કૂમળો રહે એ રીતે શેકવો. ૧ાા કિલો ખાંડની ઉપર મુજબ તૈયાર કરેલ ચાસણીમાં ઉપર મુજબ પ્રમાણસર કેશર, એલચી કરી એમાં ચણાનો શેકેલો માવો પધરાવી એકરસ કરી ઠારવો. વરખ કરી, જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી લેવા.



મોહનથાળ

૨૨. મોહનથાળ (ચોરીઠાનો) :

ચોખાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

ઉપર મુજબ ચોખાનો લોટ લઈ ઘી-દૂધનો દાબો દઈ મોટી ચાળણીથી ચાળી ઘીમાં શેકી, ચાસણી કેશર, એલચી પધરાવી, તૈયાર રાખી હોય તેમાં શેકેલો લોટ પધરાવી, એકરસ કરી, ઠંડુ પડે ઠારી, વરખ કરી, જોઈએ એવા ટૂક કરવા.

૨૩. મોહનથાળ મેંદાનો :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રીને રવો ૨૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

ઉપર મુજબ મેંદાને ઘી-દૂધનો દાબો દઈ, મોટી ચાળણીથી ચાળી, ઘીમાં શેકી, ચાસણીમાં કેશર કરી, એમાં ૨૦ ગ્રામ મિશ્રીનો રવો પધરાવી, રવો જામવા લાગે એટલે એમાં શેકેલા મેંદો પધરાવી, એકરસ કરી જામવા માંડે ત્યારે એમાં એલચી ભુરકાવી, એક થાળીમાં ઘી ચોપડી, એમાં ઠારી દેવો. ઠર્યા બાદ વરખ કરી ટૂક કરવા.

૨૪. મોહનથાળ મેંદાનો (માવાવાળો) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧, માવો ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી, બદામ, પિસ્તા.

ઉપર મુજબ મેંદાને દાબો દઈ, ચાળણીથી ચાળી ઘીમાં શેકવો. મેંદો બરાબર શેકાઈ જાય એટલે ઉતારી એને ૧૨૫ ગ્રામ માવામાં પધરાવી દેવો. એકરસ કરવો. પછી કિલો ૧ ખાંડની ચાસણી કેશર કરેલી તૈયાર હોય તેમાં પધરાવી એકરસ કરવો. જામવા માંડે ત્યારે એમાં એલચી કરી દેવી. પછી ઠારી, એના પર બદામ-પિસ્તાની ઝીણી ફાંક પધરાવી, જોઈએ એવા ટૂક કરી લેવા.

૨૫. મોહનથાળ (દહીંનો) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, દહીં કિલો ૧॥, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧॥, બદામ, પિસ્તા, જાયફળ, કેશર, એલચી.

દહીંને વસ્ત્રમાં બાંધી જળ કાઢી લેવું. પછી ૧૨૫ ગ્રામ ઘીમાં શેકવું. નરમાશ પર રાખવું. ૬૦ ગ્રામ ઘી અને ૬૦ ગ્રામ દૂધ બન્ને ભેગા કરી બેસનમાં પધરાવી દાબો દેવો. પછી મોટી ચાળણીથી ચાળી લઈ ઘીમાં શેકવો. સોઢમ આવે બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી એમાં દહીં પધરાવી હલાવી બરાબર એકરસ કરી ઉતારી લેવો. પછી ખાંડની કડક ચાસણી કરી એમાં કેશર મેળવી ઉતારી લેવી. એમાં કંદ પડવા લાગે ત્યારે ઉપરનો શેકેલો માવો એમાં પધરાવી એકરસ કરવો. જમાવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં એલચી, જાયફળ મેળવી જમાવી દેવો. બરાબર ઠરે પછી એના પર બદામ-પિસ્તાની ફાંક કરવી. પછી ટૂક કરી લેવા. શેકણી માટે સ્ટીલ કે પિત્તળના જ વાસણ અને તવેથાનો ઉપયોગ બધામાં કરવો.

૨૬. મોહનથાળ (નારંગીનો) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧॥, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, નારંગી નંગ ૨૦ નો રસ, બદામ, પિસ્તા, જાવંત્રી.

બેસનને ઉપર પ્રમાણે દાબો દઈ શેકવો. પછી ૨૫ ગ્રામ જેટલું ઘી ગરમ કરી એમાં નારંગીના

રસનો માવો કરવો. શીરા જેવો થાય એટલે એમાં શેકેલો બેસન મેળવી દેવો. ઉપરની જેમ ચાસણી કરી, કંદ પડવા લાગે ત્યારે એમાં શેકેલો માવો, પધરાવી એકરસ કરવો. જમાવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં મિશ્રીનો રવો તથા જાવંત્રી મેળવી, જમાવી દેવો. બરાબર ઠરે પછી એના પર બદામ-પિસ્તાની ફાંક કરવી. પછી ટૂક કરી લેવા. શેકણી માટે સ્ટીલ કે પિત્તળના જ વાસણ અને તવેથાનો ઉપયોગ બધામાં કરવો.

બીજી રીત :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧ાા, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, નારંગી નંગ સાતનો રસ, બદામ, પિસ્તા, જાવંત્રી, કેશર.

નારંગીનો રસ અરધો બેસનમાં પધરાવી દાબો દેવો. પછી શેકવો. અરધો શેકાય એટલે બાકીનો નારંગીનો રસ એમાં પધરાવી દેવો. બરાબર શેકાઈ જાય પછી ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ઉપરની જેમ કરી એમાં કેશર મેળવી. ઉતારી, કંદ પડવા લાગે ત્યારે શેકેલો માવો પધરાવી, એકરસ કરવો. બાકી બધું ઉપરની જેમ. દાબામાં દૂધને ઠેકાણે રસ લેવો. દૂધ ન લેવું.

૨૭. મોહનથાળ (ખરબુજાનો) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ખરબુજા ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧ાા, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી, બદામ, પિસ્તા.

ખરબુજાના છોડા ઉતારી, બી કાઢી, ખરબુજાના ગર્ભનો ઘીમાં માવો કરવો. શીરા જેવો થાય એટલે ઉતારી લેવો. બેસનને દૂધ-ઘીનો દાબો દઈ શેકવો. શેકાઈ જાય એટલે એમાં ખરબુજાનો માવો કરી દેવો. બરાબર મેળવ્યા બાદ ચાસણી ગોળી વળતી કેસર પધરાવી તૈયાર કરી હોય, એમાં કંદ પડવા લાગે ત્યારે માવો પધરાવી એકરસ કરવો. જમાવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં મિશ્રીનો રવો એલચી પધરાવવા. બરાબર ઠરે પછી એના પર બદામ-પિસ્તાની ફાંક કરવી. પછી ટૂક કરી લેવા.

૨૮. મોહનથાળ (વેંગણનો) :

વેંગણ ગોળવા કિલો ૧ાા, બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, દૂધ કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૨, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર, બદામ, પિસ્તા.

વેંગણના છોડા ઉતારી ખમણની જેમ છીણી, ઘી ૨૫૦ ગ્રામમાં શેકી માવો બનાવી લેવો. બેસનને દાબો દઈ શેકવો. શેકાઈ રહે એટલે એમાં વેંગણનો માવો પધરાવી એકરસ કરવું. કેશર મિશ્રિત ગોળી વળતી ચાસણીમાં ઉપર મુજબ માવો પધરાવી એકરસ કરવો. જમાવવા લાયક થાય ત્યારે મિશ્રીનો રવો બરાસ પધરાવવા. બરાબર ઠરે પછી બદામ-પિસ્તાની ફાંક કરવી પછી ટૂક કરવા.

બીજી રીત :

વેંગણનું ભડત કરી, છોડાં રેશા કાઢી લઈ, છીણી લેવું. પછી ઘીમાં શેકવું. શીરા જેવું રાખવું. દૂધ કિલો ૧નો માવો તૈયાર કરવો. બેસનને દાબો દઈ શેકવો. શેકાઈ જાય એટલે એમાં વેંગણનો માવો પધરાવી એકરસ કરવો. પછી એમાં દૂધનો માવો પધરાવી, બરાબર એકરસ કરી ઉતારી લેવો. પછી ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી, એમાં કેશર પધરાવવું. કંદ પડવા માંડે એટલે ઉપરનો માવો એમાં પધરાવી દેવો. બાકીની ક્રિયા

ઉપર મુજબ.

૨૯. મોહનથાળ (મકાઈનો) :

લીલા મકાઈના દાણા કિલો ૧, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧॥, દૂધ લીટર ૧, કેશર, જાવંત્રી.

લીલા મકાઈના દાણા કાઢી, એને બારીક પીસી ઘીમાં શેકવા. શેકાઈ જાય એટલે દૂધ ૦॥ લીટર પધરાવી દેવું. હલાવતા રહેવું. દૂધ પિવાઈ જાય એટલે ઘૂંટેલું કેશર થોડું પધરાવી દેવું. પછી ઉતારી લેવું. કેશર મિશ્રિત ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી હોય તેમાં મકાઈનો માવો પધરાવી એકરસ કરવો. જમાવવા લાયક થાય ત્યારે જાવંત્રી પધરાવવી. બરાબર ઠરે પછી ટૂક કરવા.

૩૦. મેવાટી :

લાલ દરાખ, ચારોળી, બદામ, પિસ્તા, કાજુ, અખરોટ, સાકરના ઝીણા ટૂક, મેંદો, ઘી, ખાંડ, (ચાસણી માટે જેટલો મેંદો હોય તેટલી ખાંડ લેવી.)

લાલ દરાખ, ચારોળી, બદામ, પિસ્તા, કાજુ, અખરોટ, આ બધું સરખા વજને લેવું. દરાખ વગરની બધી ચીજોના મગિયા જેવા ટૂક કરીને ઘીમાં સાંતળી લેવા. સાંતળ્યા બાદ દરાખ સહિત બધાની જે ઢગલી થાય એનાથી અડધી ઢગલી જેટલો સાકરનો ભૂકો લેવો. પછી એ બધું ભેગું કરી દેવું. પછી આ સાંજાને અનુકૂળ જોઈએ તે પ્રમાણમાં મેંદો લઈ, એમાં ઘીનું મોણ કરી, જળથી પૂરી કરવા જેવો લોટ બાંધવો. મેવાટી જેવી સિદ્ધ કરવી હોય તેવા નાના-મોટા લૂવા પાડી પૂરી વણવી. એક પૂરી લઈ, એના પર ઉપરનો સાંજો સમાય એટલો ધરી, એની પર બીજી પૂરી ધરી, બન્ને પૂરીની કોરે-કોર મેળવી, ઝીણી લહેર પાડી ગૂંથી લેવી. ડબ્બી હોય તો ડબ્બીમાં પણ દબાવીને થઈ શકે. મેવાટી થાળીમાં ગોઠવતા જવી ઉપર ભીનું નીચવેલું વસ્ત્ર ઢાંકેલું રાખવું. જેથી સુકાય નહીં. બધી તૈયાર થઈ જાય પછી સગડી પર સાધારણ ધીમા તાપે પેણીમાં ઘી ગરમ કરવું. ઘી સારું એવું ગરમ થાય એટલે પેણીમાં માય એટલી મેવાટી પધરાવવી. ઘીમાં તરતી રહેવી જોઈએ. છૂટી ન જાય તેની કાળજી રાખવી. બન્ને બાજુથી કોર સહિત બદામી રંગ પકડે સિદ્ધ થાય એટલે ઝારા પર લઈ નિતારી, થાળીમાં છૂટી છૂટી પધરાવવી. ઠંડી પડવા દેવી. બીજે દિવસે ખાંડની, ઠોરના જેવી ત્રણ તારી ચાસણી કરી એને ખાંડ પાવી. મતલબ કે ઠોરના જેવી લચ્છાદાર ચાસણીમાં ઠોરની જેમ મેવાટીને ડુબોવી-ડુબોવીને એક થાળીમાં ચારેકોર ઘી ચોપડી તેમાં ધરતા જવી. બીજે દિવસે ઠરી જશે.

૩૧. ખોવાવાટી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી.

માવાને જરા ઘી કરી શેકવો. પછી મિશ્રીનો રવો એલચી મેળવી એમાં પધરાવી બરાબર મિક્સ કરી એના પૂરણ કરવા જેવા નંગ વાળવા. પછી મેંદામાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી બાંધવો. પૂરણના નંગથી બેવડા લૂવા પાડવા. પછી પૂરી વણવી, પૂરણનું નંગ ઢંકાય એટલી મોટી. પછી એક પૂરી હાથમાં લઈ તેમાં નંગ મૂકી ઉપર બીજી પૂરી ધરી બન્નેની કિનારો મેળવી લટની જેમ ગુંથી લેવી. પછી ઠોર જેવા ગરમ ઘીમાં તળવી. પછી ઝારાથી ઉપર નીચે કરી બરાબર સિઝાઈ રહે એટલે કાઢી લેવી. ઠંડી પડે એટલે ચાસણી ત્રણ તારી કરી હોય એને ઘૂંટી ઠોરની જેમ પાવી.

૩૨. ગુંજા :

રવો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, કાળા મરી ૫૦ દાણા,

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, સુગંધ બેસે તેટલી ઈલાયચી, ચણાની દાળ જેટલું બરાસ, શેકણી માટે ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, તળવા માટે ઘી ૪૦૦ ગ્રામ.

રવાને ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. શ્યામ ન પડે તેનું ધ્યાન રાખવું. રવો શેકાયા પછી બીજે દિવસે એમાં ખાંડ, એલચી (ખોખરી કરેલી) બરાસ (ઘૂંટેલું), મરી (ખોખરા કરેલા) વગેરે પધરાવી. બધું એકરસ કરવું. બધું સારી પેઠે મેળવીને બે હાથે મસળીને હલકું બનાવવું. પછી ૫૦૦ ગ્રામ મેંદાના લોટમાં ૭૫ ગ્રામ જેટલું ઘીનું મોણ કરી, જળથી પૂરી કરવા જેવો લોટ બાંધવો. ગુંજા જેવા સિદ્ધ કરવા હોય તેવા નાના-મોટા લૂવા પાડી, પૂરીની જેમ વણી, તેમાં ઉપરનો સાંજો ભરી, અર્ધગોળ આકારમાં વાળી, ઉપરથી ઝીણી લહેર પાડી ગૂંથી લેવી. ડબ્બી હોય તો ડબ્બીમાં પણ થઈ શકે. ગુંજા થાળીમાં ગોઠવતા જવા. ઉપર ભીનું નીચવેલું વસ્ત્ર ઢાંકેલું રાખવું. જેથી સુકાય નહીં. બધા તૈયાર થઈ જાય એટલે સગડી પર સાધારણ ધીમા તાપે ઘી ગરમ કરવું. ઘી સારું એવું ગરમ થાય એટલે પેણીમાં માય એટલા ગુંજા પધરાવવા. ઘીમાં તરતા રહેવા જોઈએ. છૂટી ન જાય તેની કાળજી રાખવી. બંને બાજુથી કોર સહિત બદામી રંગ પકડે સિદ્ધ થાય એટલે ઝારા પર લઈ નિતારીને થાળીમાં પધરાવવા. ઠંડા પડ્યે ડબ્બામાં ભરવા.

૩૩. ખોવાનો ખરંજ (ગુંજા) :

મેંદો, માવો, દળેલી, ખાંડ, ઘી, કેશર, એલચી.

માવો અને દળેલી ખાંડ સરખે ભાગે મેળવી એમાં પ્રમાણસર ઈલાયચી ખોખરી કરીને પધરાવી, મિક્સ કરવી. મેંદાની પૂરી વણી એમાં ઉપર તૈયાર કરેલ માવાનું પૂરણ મૂકી, ગુંજા વાળી, ગુંજાની જેમ કોર ગૂંથી ઘીમાં તળવા. બદામી રંગ પકડે એટલે ઝારાથી કાઢી, થાળીમાં પધરાવતા જવા. ઠંડા પડે પછી કેશર કરેલ ચાસણી (ઠોર જેવી) પાવી. (૫૦૦ ગ્રામ મેંદાના ગુંજા હોય તો ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી જોઈએ.)

૩૪. ગુંજા (સૂકા મેવાના) :

મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૨૫૦ ગ્રામ, ચારોળી ૧૨૫ ગ્રામ, બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, પિસ્તા ૧૨૫ ગ્રામ, કિસમિસ ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી ૫ ગ્રામ, ખાંડ ૩૭૫ ગ્રામ.

ચારોળી, બદામ, પિસ્તાનો રવો કરી, એમાં થોડું ઘી કરી શેકવો. પછી એમાં મિશ્રીનો રવો કિસમિસ પધરાવી મેળવી દેવો. મેંદામાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી બાંધી પૂરી વણવી. પૂરીમાં ચારોળી બદામ પિસ્તાનું પૂરણ મૂકી ગુંજાની જેમ ગુંથી લઈ એને તળવા બરાબર સિજાય એટલે કાઢી લેવા. ચાસણી ત્રણ તારી કરી ખોવાવાટીની જેમ પાવી.

૩૫. ગુંજા (કોપરાના ખમણના) :

મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, નાળિયેર મોટા નંગ ૨, મિશ્રીનો રવો ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી, કેસર.

નારિયેળના બે ભાગ કરી એને ખમણી લેવું. ખમણમાં ઘી કરી જરા એને શેકી લેવું. શેકાઈ રહે એટલે એને ઉતારી એમાં કેશર મેળવવું. પછી મિશ્રીનો રવો અને એલચી મેળવવા. પછી આ પૂરણ ઉપર મુજબ મેંદાની પૂરીમાં મૂકી. ગુંજા બનાવી તળવા. પરિપકવ થયે કાઢી લઈ ઉપર મુજબ ચાસણી

કરી ચાસણી પાવી.

૩૬. ગુંજા (ચારોળીના) :

ચારોળી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી, મેંદો, ઘી.

૫૦૦ ગ્રામ ચારોળીને પીસીને, ૫૦૦ ગ્રામ બૂરામાં એલચી મેળવી, એ બૂરામાં પીસેલી ચારોળી પધરાવી, મેળવી નંગ વાળી શકાય એ મુજબ ઘી પધરાવી, પછી પૂરણમાં મૂકવા લાયક નંગ વાળી લેવા. મેંદામાં મોણ કરી બાંધી, એની પૂરી વણી, પૂરીમાં ઉપરનું પૂરણનું નંગ મૂકી, વાળીને ગૂંથી લઈ તળી લેવા.

૩૭. ગુંજા (પિસ્તાના) :

પિસ્તા ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી, મેંદો, ઘી.

ઉપરની જેમ જ થાય.

૩૮. જલેબી :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૨૦ ગ્રામ, ઘીનું મોણ ૨૦ ગ્રામ, કેશર રંગ પકડે એટલું, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, દહીં ૨૦ ગ્રામ, તળવાં માટે ઘી ૫૦૦ ગ્રામ.

મેંદામાં ૨૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ તથા ૨૦ ગ્રામ જેટલા ગરમ કરેલા ઘીનું મોણ દઈ, ૨૦ ગ્રામ દહીં કરીને, જળ કરીને એને હાથેથી ખૂબ હલાવવું. મઠા જેવું નરમ થાય એટલે હલાવવું બંધ કરવું. મઠા જેવું નરમ રાખવામાં જરૂર પડ્યે જરૂરી હોય એટલું જળ લેવું. પછી આ ખીરાને એક તપેલીમાં ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી રહેવા દેવું. બીજે દિવસે જલેબી બનાવવી. શિયાળામાં ત્રીજે દિવસે કરવી. જલેબી પાડવા માટે ત્રણ આંખવાળી નાળિયેરની કાચલી લઈ એમાં એક ગોળ છિદ્ર સિદ્ધ કરવું. જલેબી પાડતાં પહેલા ચાસણી સિદ્ધ કરવી. ૭૫૦ ગ્રામ ખાંડમાં ૨૫૦ ગ્રામ જળ કરી. દોઢથી બે તારની ચાસણી કરવી. ચાસણી થાય એટલે એમાં કેશર ઘૂંટીને પધરાવવું, ચાસણીને ઉતાર્યા પછી તરત જ એમાં અડધું લીંબુ નીચોવી દેવું. બીજી બાજુ સગડી પર મૂકેલા તાવડીમાં ઘી, પૂરી તળવા જેવું ગરમ થાય એટલે (ધુમાડા ન નીકળવા જોઈએ) નાળિયેરની સિદ્ધ કરેલી કાચલીના છિદ્ર નીચે આંગળી રાખી, કાચલીમાં ખીરું પધરાવી આંગળી સરકાવી, તાવડીમાં ઘીમાં ગોળ-ગોળ ત્રણથી ચાર આંટા લેવા. તાવડીમાં માય એટલા આ મુજબનાં વાળા પાડવા. બદામી રંગના થાય, આકરાશ પકડે એટલે ગરમ-ગરમ ચાસણીમાં પધરાવવા. બીજો ઘાણ થાય ત્યાં સુધી ચાસણીમાં ડુબેલા રહેવા દેવા. બીજો ઘાણ તૈયાર થવા આવે એટલે ચાસણીમાંથી ઝારા વડે વાળા કાઢી થાળીમાં પધરાવવા. ચાસણી ઠંડી પડી ગઈ હોય તો પછી જરા ગરમ કરી લેવી અને પછી બીજા ઘાણના વાળા એમાં પધરાવવા.

૩૯. ચંદ્રકળા (સફેદ-કેસરી) :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ એકદમ ઝીણો દળેલો અટામણ જેવો ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, કેશર રંગ બેસે એટલું.

મેંદામાં ૨૦ ગ્રામ, જેટલું ઘી લઈ ગરમ કરી તેનું મોણ કરવું. એકરસ કરી જળથી પૂરી બનાવવાના જેવો લોટ બાંધવો. ચંદ્રકળા બનાવવાના હોઈએ તેનાથી બે કલાક આગળથી લોટ બાંધીને ઢાંકી રાખવો. ૧૦૦ ગ્રામ જેટલું ઘી લઈ એને ખૂબ ફીણવું. નરમારા પકડે એટલે એમાં ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ પધરાવી પાછું ફીણવું. દળની જેમ. પછી જે મેંદાનો લોટ બાંધ્યો છે તેમાંથી પૂરી કરવા

જેવા લૂવો કરી લૂવો થાળી પર મૂકી, થાળી દેખાય એટલો પાતળો વણવો. પછી ચારેબાજુ એના પર ઉપર તૈયાર કરેલ ચોખાનો લોટનો સાટો લગાડી, ઉપરથી નીચે સુધી લંબગોળ આકારમાં પાંતરાની જેમ એનો વીંટો વાળવો. વીંટાને એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી ગોળ વાળતા જવો. વળાઈ રહે એટલે એને સાધારણ દબાવી, પછી હલકે હાથે રવા-મેંદાની પૂરી જેટલી જાડાઈ રહે એ મુજબ સિદ્ધ કરી, તાવડીમાં ઘી સાધારણ સારું ગરમ કરી એમાં પધરાવી તળવી. ચમચાથી તાવડીમાંનું ઘી ઉપર રેડતાં જવું, જેથી પાંદડી પડશે. સફેદ રહેવી જોઈએ,અંદરથી સીઝવી જોઈએ. લોટની કચાસ ચાલી જવી જોઈએ. પાંદડી કડક બને એટલે એને ફેરવવી. બેઉ બાજુ થઈ જાય પછી ઝારી પર લઈ ખૂબ ઘી નિતરવા દઈ છાબડી અથવા ટોપલીમાં પધરાવવી. આમ બધાં નંગ છૂટા-છૂટા પધરાવવા. ઉપર જાળી ઢાંકી શકાય. બીજે દિવસે ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી જલેબી જેવી એક તારી કરી, કેસરી કરવી હોય તો એમાં રંગ બેસે એટલું કેશર ઘૂંટીને પધરાવવું. (સફેદ કરવી હોય તો કેશર ન પધરાવવું,) ચાસણી જાડાઈ પકડે અને સહેતી ઉષ્ણ રહે ત્યારે ચમચાથી ચંદ્રકળા ઉપર ચારે બાજુ લાગે એ રીતે ચાસણી પધરાવતા જવી.

૪૦. મુખવિલાસ :

પિસ્તા ૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, મેંદાનો લોટ, ઘી, એલચી, બરાસ, લવેંગ.

૫૦ ગ્રામ, પિસ્તાનો બારીક ભૂકો ઘીમાં જરા સાંતળી લેવો, પછી બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ, પ્રમાણસર એલચી સહિત ભેળવી એકરસ કરવું. ઘી કરીને સોપારી જેવડી ગોળી વાળવી.

મેંદાના લોટમાં મોણ કરી પૂરીના જેવી કણેક બાંધવી. લૂવા પાડી જરા મોટી પૂરી વણી બરાબર વચમાંથી એના બે ટૂક કરવા. પછી દરેક ટૂકમાં ઉપર પિસ્તાનું-બૂરાનું જે નંગ તૈયાર કર્યું છે તે ભરી, બે બાજુની કોર ગુંજાની (ઘુઘરા) જેમ ગૂંથી લેવી અને સહેજ દબાવી એનો ઘાટ પાનની બીડીના આકાર જેવો કરવો. વચમાં એક લવેંગ ખોસવું. પછી પેણીમાં ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થયે તળવા. બદામી રંગના થાય એટલે કાઢી થાળીમાં પધરાવવા.

૪૧. મદનદીપક - કપૂરનાડી :

મુખવિલાસ - મદનદીપક - કપૂરનારી આ ત્રણે સામગ્રી ચંદ્રકળાનો લોટ બાંધેલો અને સાટો દીધેલો હોય તેમાંથી થઈ શકે છે. ફેર એટલો જ છે કે મુખવિલાસમાં પિસ્તાનો ભૂકો આવે, મદનદીપકમાં બદામનો ભૂકો આવે, કપૂરનાડીમાં પીસેલી મિશ્રી આવે. દરેકમાં બૂરું, એલચી, બરાસ, ઘી મેળવી ગોળી વાળી ભરવા. મુખવિલાસમાં એ લવેંગ, મદનદીપકમાં ત્રણ લવેંગ, કપૂરનાડીમાં પાંચ લવેંગ ખોસવા. બાકીનો બીજો પ્રકાર ઉપર મુજબ.

૪૨. ઉપરેટા (સફેદ-કેસરી) :

ચંદ્રકળા ગરમા-ગરમ ઊતરે ત્યારે એના પર દળેલું બૂરું ઈલાયચી સહિતનું જલદી જલદી ચારે બાજુ ભુરકાવવું જેથી સરસ રીતે ચોંટી જાય. આ ઉપરેટા કહેવાય છે. કેસરી કરવા હોય તો રંગ બેસે એટલું કેશર દૂધમાં ગરમ કરી, ખરલમાં ઘૂંટી, મેંદો બાંધતી વખતે એમાં પધરાવવું. (સફેદ હોય તો કેશર ન પધરાવવું.)

૪૩. માવાની ઘારી :

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, નાળિયેરની કોપરાની વાટી અર્ધી, ચણાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, એલચી ૨૦ ગ્રામ,

ચારોળી ૧૦૦ ગ્રામ, પિસ્તા ૫૦ ગ્રામ, ઘી, મેંદો.

માવો તદ્દન કોરો લેવો. તેને પેણીમાં ઘી આશરે ૨૦ ગ્રામ મૂકી ધીમા તાપે શેકવો માવામાંથી ઘી નીકળે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારી લેવો. પછી ચણાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, સાધારણ ઘી મૂકી તેમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારી લેવો. નાળિયેરની બે લીલી વાટી થાય તેમાંથી એક વાટી કોપરાની લઈ તેને ખમણી, પછી એ ખમણ એક વસ્ત્રમાં પધરાવી ખૂબ નીચોવી કોપરાનું દૂધ કાઢી લેવું. પછી એ ખમણને ઘીમાં સાંતળવું. બદામી રંગ પકડે ઉતારી લેવું. માવો, ચણાનો લોટ, ખમણ ત્રણે ઠંડા પડે પછી ભેગા કરી, તેમાં બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ ભેગું કરી, તેમાં એલચી ૨૦ ગ્રામ ખોખરી કરી પધરાવવી. ચારોળી ૧૦૦ ગ્રામ પધરાવવી. (ચારોળીને પહેલાં ઘીમાં સાંતળી લેવી બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી.) બદામ, પિસ્તાની કરવી હોય તો ૫૦ ગ્રામ પિસ્તાનો ભૂકો તથા બદામનો ભૂકો ઘીમાં સાંતળીને પધરાવવો. બદામ, પિસ્તાની કરવી હોય તો કોપરું ચારોળી નહિ પધરાવવાં. આ બધું ભેગું કરી પછી એમાં ૧૦૦ ગ્રામ જેટલું ઘી કોકીલું કરી પધરાવવું. પછી થાપીને થોડીવાર ઠરવા દેવું. કલાક પછી એને મસળીને નાની-મોટી જેવી ઘારી કરવી હોય તેવા નાના-મોટા નંગ (લાડુ) વાળવા.

મેંદામાં ઘી ગરમ કરી સરખું એવું મોણ કરી, રોટલીના જેવી કણેક બાંધવી. નાની-મોટી જેવી બનાવવી હોય તે મુજબના લૂવા પાડી, ફૂલકા રોટલીના કદની જેટલી પાતળી વણાય એટલી વણવી. વણતી વેળા લોટ વાપરવાની જરૂર પડે તો મેંદાનો લોટ વાપરવો. પછી એમાં વચમાં ઉપર તૈયાર કરેલ એક નંગ પધરાવી, કચોરીની જેમ વાળી દઈ, વધારાની કણક કાઢી લેવી. (સાંજો નીકળી ન જાય એ રીતે કાઢવી.) એને થાળી પર સહેજ દબાવી, બરાબર ગોળાકાર ઘાટ કરી લેવો. ઘારી ડૂબે અને તરતી રહે તેટલું ઘી પેણીમાં મૂકી, ધીમા તાપે ગરમ કરવું. ગરમ થાય એટલે ઝારી પર ઘારી લઈને, એને હળવેશથી પેણીના ઘીમાં સરકાવી દેવી. ફાટી ન જાય તેનું ધ્યાન રાખવું. જે ભાગમાંથી કણેક કાઢી હોય તે ભાગ તળની વેળા નીચે રહે. લાલ ન પડી જાય તેનું ધ્યાન રાખવું. ઉપરનું પડ ઝાંખું હોય તે સફેદ થઈ જાય એટલે સમજવું કે ઘારી થઈ ગઈ છે. પછી એને ઝારીથી કાઢી થાળીમાં પધરાવવી. ઘારી એક-એક કરવી અને કાઢવી. પછી એને એક રાત રહેવા દેવી. પછી બીજે દિવસ ઠરે એવું ઘી લઈ, બિગરી જાય એટલું ગરમ કરી, એમાં એક-એક ઘારી બોળી-બોળીને થાળીમાં છૂટી-છૂટી પધરાવતાં જવી. દશ પંદર મિનિટ ઠરવા દેવી. ઠરે પછી ફરી બીજી વાર ઉપર પ્રમાણે ઘીમાં ઘારીને બોળી-બોળીને થાળીમાં છૂટી-છૂટી પધરાવવી.

૪૪. અમૃતપાક :

રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ગુલાબજળ યા ગુલાબનું અત્તર, એલચી ૨૦ ગ્રામ, પિસ્તા, ચારોળી, ગુલાબ-પાંખડી.

રવાને ઘીમાં સુગંધ આવે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારી લેવો. ખાંડની એકતારી ચાસણી થાય એટલે ઉતારી. અંદર પ્રમાણસર ગુલાબજળ અથવા ગુલાબના અત્તરના બે-ત્રણ ટીપાં કરવાં. શેકેલો રવો આ ચાસણીમાં પધરાવી, હલાવી, એકરસ કરવો. પછી ઠંડું પડે એટલે ૨૦ ગ્રામ એલચી ખોખરી કરેલી એમાં પધરાવી ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ચમચાથી એના પર ઘી પધરાવી ઘી ઠારવું. ઉપર પિસ્તાની પાતળી ચીરી અને ચારોળી પધરાવી ગુલાબની પાંખડી ઘીની સાથે કરી દેવી. એક રાત ઘી ઠરવા દઈ બીજે દિવસે ટૂક કરવાં. (ચાસણીની સામગ્રીમાં ચાસણી ઋતુ મુજબ સખ્ત કે ઢીલી કરવી પડે છે.)

૪૫. ઘેબર :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧॥, ઘી કિલો ૨, કેશર, એલચી, પિસ્તા, ચારોળી ગુલાબની પાંખડી.

૨૦૦ ગ્રામ જેટલું ઠરેલું ઘી લઈ એક થાળીમાં એને ખૂબ ફિણવું. ફીણાઈ જાય પછી એમાં મેંદો પધરાવવો અને એ રીતે એકરસ કરવો જેથી એકસરું મોણ લોટને લાગી જાય. પછી એક વાસણમાં થોડો-થોડો લોટ લઈ, એમાં કોકીલું જળ પધરાવી, એ રીતે હલાવતા જવું કે ગાંગડી બાઝે નહીં. એ રીતે બધો લોટ પધરાવી, ગળબાણા જેવું પાતળું ખીરું તૈયાર કરવું. આ ખીરાને ઢાંકી બેથી ત્રણ કલાક રહેવા દેવું. ઘેબર જેવા નાના-મોટા કરવા હોય એવા માપની તપેલી એલ્યુમિનિયમ કે પિત્તળની લઈ શકાય. ઘેબરિયું હોય તો વધુ ઉત્તમ. ચોમેરથી તાપ લાગે એ રીતે ભરચક તાપવાળી સગડીમાં તપેલી કે ઘેબરિયું બરાબર વચમાં ગોઠવી, એમાં અર્ધાથી જરા વધુ ઘી પધરાવવું. ઘી સારું એવું કકડતું ગરમ થાય એટલે ચમચે-ચમચે બરાબર વચમાંથી ખીરું એમાં પધરાવતાં જવું. ઊભરાય નહીં એ રીતે પધરાવવુ. ઘેબરનું બંધારણ આવે છે કે નહીં એનું ધ્યાન રાખવું. (બંધારણ ન આવે તો ખીરું જાડું કરવું પડે અને પાડતી વેળા જાળી જાડી પડે તો ખીરું પાતળું કરવું પડે.) જાડા પાતળા જેવા કરવા હોય તે પ્રમાણમાં ખીરું પધરાવવું. ચઢ્યું છે કે નહીં એ કામડીથી જોતા રહેવું. થઈ જશે એટલે ઘેબર આપમેળે ઘીની ઉપર આવી જશે. પછી ઘેબરને કામડીની સહાયથી સંભાળપૂર્વક ઝારા પર લઈ, થાળીમાં નીતરતું પધરાવવુ. આ રીતે બીજા કરવાં. એક દિવસ રાખી મૂકવા. બીજે દિવસે ૧॥ કિલો ખાંડની દોઢતારી ચાસણી કરવી. એમાં રંગ બેસે એટલું કેશર તથા ગુલાબજળ અથવા ગુલાબનું અંત્તર પ્રમાણસર પધરાવી એને ઘૂંટવી. જરા જાડાઈ પકડે. એને ખૂબ હલાવવી. પછી એ ચાસણી ચમચે-ચમચે ઘેબરને પાતા જવી. બધી એમાં સમાઈ જાય ત્યાં સુધી પાતા રહેવી. જે ચાસણી જાળીમાંથી બહાર નીકળી જાય તે પણ પાતા રહેવી. અંદર સમાઈ જાય ત્યાં સુધી પાયા કરવાની રહેશે. આ પછી અધ-ખોખરી એલચી તૈયાર કરીને રાખી હોય તે, પિસ્તાની ફાંક, તથા ચારોળી પધરાવી, ગુલાબની પાંખડી પધરાવવી. આ પછી ગુલાબજળમાં એક વસ્ત્ર ભીંજવી એને નીચોવી ઘેબરની ઉપરથી ચારે બાજુ વીંટાળી લેવું. ઘેબર દબાઈ ન જાય એ રીતે ઢાંકેલું રાખવું. વસ્ત્ર સુકાઈ જાય ત્યારે અવારનાર ભીંજવી, નીચોવી, ઢાંકતા રહેવું. પોચું થાય ત્યાં સુધી. તો જ આ સામગ્રીમાં કોમળતા રહેશે.

૪૬. બાબર (સફેદ-કેસરી) :

બાબર કરવાની રીત ઘેબરના જેવી જ છે. ઘેબર થયા પછી એને ચાસણી ન પાતાં જે ઘેબર ઊતરે એના પર એલચી સહિત બૂરું ઉપરથી પધરાવાય એને બાબર કહેવામાં આવે છે. કેશરી કરવા હોય તો કેશર બૂરામાં પધરાવવું અને પછી તે બૂરું ભુરકાવવું. એટલે કેશરી બાબર થાય.

૪૭. મીઠો ભાત (બિરંજ) :

ચોખા (દિલ્હીના) ૫૦૦ ગ્રામ, ચણાની દાળ ૨૫ ગ્રામ, ઘી, ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૯૦૦ ગ્રામ, બદામ ૫૦ ગ્રામ, ચારોળી ૫૦ ગ્રામ, લાલ દરાખ ૫૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, બેથી ત્રણ ઈંચ લાંબી તજ નંગ ૫, લવેંગ ૨૫, કેશર રંગ આવે તે પ્રમાણમાં.

પ્રથમ ૧॥ કિલો જેટલું જળ ગરમ કરવું. ખખળે એટલે ઉતારી ઢાંકી દેવું. પછી ૫૦૦ ગ્રામ ઘી ગરમ થયે એમાં લવેંગ પધરાવી દેવા ચણાની દાળ ૨૫ ગ્રામ રાતે પલાળી રાખી હોય તે પધરાવી પાંચ

મિનિટ થવા દેવી. પછી ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ ધોઈને એમાં પધરાવવા. પાંચ મિનિટ રહવા દેવા. (જેથી ચોખામાં જરા કકરાશ આવે) પછી એમાં ગરમ કરી રાખે જળમાંથી ૧ કિલો જેટલું જળ પધરાવવું. ચોખા ચઢવા દેવા એકદમ સુંવાળા મીણ જેવા થઈ જવા જોઈએ. ત્યાં લગી થવા દેવા. (જો સુંવાળા મીણ જેવા ન થયા હોય તો બાકી જે ગરમ જળ રહ્યું છે. તેમાંથી જોઈતા પ્રમાણમાં પધરાવવું.) ચોખા ચઢીને મીણ જેવા થઈ જાય એટલે એમાં કેશર પધરાવવું. થોડી વાર પછી ઉતારીને એમાં ખાંડ પધરાવી દેવી. ખાંડ પધરાવીને તવેથા ખોસવા. એટલે ખાંડ નીચે ઊતરે (હલાવવું નહીં) પછી ઢાંકી દેવું. પાંચ-સાત મિનિટ પછી ઉઘાડી જોવું. ખાંડ પાથરી હોય તેના પર ઘી આવેલું દેખાય ત્યારે, એકરસ થાય એ રીતે, ઉતારેલી સ્થિતિમાં જ હલાવવું (સગડી પર મૂકવું નહીં) બરાબર મિક્સ કર્યા પછી માત્ર ચાર અંગારી આંચ પર મૂકી, પાંચ-સાત મિનિટ થવા દેવું. પછી ઉતારી લેવું. બદામ, ચારોળી, એલચી, લાલ દરાખ, પધરાવવા. તજ થોડે થોડે અંતરે ખોસી દેવી. પછી ઢાંકી દેવું. (અર્ધો પોણો કલાક ઠરવા દેવું.)

૪૮. શિખરનવડી :

અડદની દાળ, ઘી, ખાંડ શીખંડ.

૧૨૫ ગ્રામ જેટલી અડદની પલાળેલી દાળ ખૂબ મુલાયમ પીસવી. એમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. પછી એને ફીણવું. પેણીમાં આંચ પર ઘી ગરમ કરવું. ઘી ગરમ થયે એમાં અડદની દાળના ફીણેલા ખીરાની નાની-નાની વડીઓ મૂકવી. બદામી રંગ પકડે કાઢી લેવી. આ પહેલાં ૧૨૫ ગ્રામ ખાંડની બેતારી ચાસણી કરી રાખવી. ઉપર મુજબ વડી થાય એટલે કાઢી, ગરમ-ગરમ જ ચાસણામાં પધરાવી દેવી. પોચી પડે અને ઠંડી પડે ત્યાં સુધી ચાસણીમાં રાખવી. પછી બહાર કાઢી શિખરનમાં (શીખંડમાં) પધરાવવી.

૪૯. ચાવલની ખીર :

દૂધ લીટર ૦।।, ૨૦ ગ્રામ જેટલા (કૌચીના) ખીરના ચોખા, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, બદામ.

ખીરના ચોખાને ચારે બાજુથી ઘીથી મોઈ દેવા. સગડી પર દૂધ ગરમ કરવા મૂકવું. ઊભરો આવે એટલે એમાં ચોખા પધરાવવા. ચોખા સિજાઈ ને ઉપર આવી જાય પછી ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ એકરસ થયા પછી, બદામ, ચારોળી, એલચી પધરાવવા. પછી ઉતારી ઢાંકી દેવી.

૫૦. સેવની ખીર :

દૂધ લીટર ૦।।, પાટિયાની સેવ ૨૦ ગ્રામ (સેવ), ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, બદામ.

૫૦૦ ગ્રામ દૂધના પ્રમાણમાં જોઈએ એ મુજબ સેવ લેવી. એને ઘીમાં શેકવી. બદામી રંગ પકડે એટલે એમાં દૂધ પધરાવી દેવું. સેવ સારી એવી સિજાઈ ને ઉપર આવે પછી એમાં ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ એકરસ થયા પછી બદામ, ચારોળી, એલચી પધરાવવા. પછી ઉતારી ઢાંકી દેવી.

૫૧. સંજાબની ખીર :

દૂધ લીટર ૦।।, ૨૦ ગ્રામ જેટલી ઝીણામાંની લાપસી, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, બદામ.

૨૦ ગ્રામ જેટલી ઝીણામાંની લાપસી લેવી. એને ઘીમાં શેકવી. બદામી રંગ પકડે એટલે એમાં દૂધ પધરાવી દેવું. લાપસી સારી એવી સિજાઈ ને ઉપર આવે પછી એમાં ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ એકરસ થયા પછી બદામ, ચારોળી, એલચી પધરાવવા પછી ઉતારી ઢાંકી દેવું.

૫૨. મણકાની ખીર :

દૂધ લીટર ૦ાા, ૨૦ ગ્રામ જેટલા મણકા, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી બદામ, મેંદો.

મેંદાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ લઈ, એમાં સાધારણ ઘીનું મોણ દઈ લોટ ભાખરી જેવો બાંધી. એની સાબુદાણાના પ્રમાણની મણકા જેવી ગોળીઓ વાળવી. ઘીમાં તળીને રાખવી. મણકાની ખીર કરવી હોય ત્યારે ૨૦ ગ્રામ જેટલા ઉપર પ્રમાણે સિદ્ધ કરેલ મણકા લઈ ઘીમાં સાંતળવા. બદામી રંગ પકડે એટલે એમાં દૂધ પધરાવી દેવું. મણકા સારા એવા સિજાઈ ને ઉપર આવે એટલે એમાં ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ એકરસ થયા પછી બદામ, ચારોળી, એલચી પધરાવવા. પછી ઉતારી ઢાંકી દેવી.

૫૩. દીવડા :

ઘઉંનો લોટ (રોટલીનો) ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, તલ ૨૫ ગ્રામ.

લોટમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, તલ મેળવી, જળથી ઠોરની જેમ લોટ બાંધવો. લૂવા કરી, ઠોરની જેમ વણી, વચલા ભાગમાંથી અંગૂઠો દબાવી, સામસામેના ચાર છેડા વાળવા, જેથી ચાર બાજુ ચાર દીવડા જેવો (ચોમુખી દીવડા અથવા ચોમુખી રવઈ જેવો) ઘાટ થશે. જરાક દબાવવાથી બેઠક જેવું થશે સોયાથી એમાં પાંચ-સાત છેદ કરવા. પછી એને ઠોરની જેમ ધીમા તાપે અંદરથી સિજાઈ જાય એ મુજબ તળવા. બરાબર થાય એટલે કાઢી લેવા. રાત રહેવા દેવા. બીજે દિવસે ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી ઠોર જેવી કરવી. ઠોરની જેમ જ ચાસણી પાવી એક-એક છૂટા નંગને પાવી.

૫૪. તવાપુરી :

ચણાનો લોટ (બેસન) ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી, રંગ બેસે એટલું કેશર, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ.

મોહનથાળની જેમ ૮૫ ગ્રામ ઘી અને ૭૫ ગ્રામ દૂધ બંનેને ભેગા કરી ચણાના લોટમાં પધરાવી દાબો દેવો. દાબો દીધા પછી મોટી ચાળણીથી ચાળી લેવો. પછી લોટને ઘીમાં શેકવો. સોઢમ આવે બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. શેકણી કરતાં પહેલાં ચાસણી તૈયાર કરી રાખવી. ૧ કિલો ખાંડની ચાસણી એકથી દોઢતારી તૈયાર કરવી. તૈયાર થાય એટલે એમાં રંગ બેસે એટલું કેશર તથા સુગંધ બેસે એટલી એલચી કરી. ઉતારી લેવી. પછી ઉપર મુજબ જે લોટ શેકાય એમાં પધરાવી એકરસ કરવું. આ પૂરણ એક રાત રહેવા દેવું. બીજે દિવસે ૨૫૦ ગ્રામ મેંદો લઈ એમાં મૂઠી વળતું ઘીનું મોણ કરી, જળથી પૂરીની જેમ બાંધવો. નાના-મોટા જોઈએ એવા લૂવા પાડી, પૂરીની જેમ વણવી. એમાં આગલે દિવસે તૈયાર કરેલ પૂરણ વચમાં મૂકી. પૂરણપોળીની જેમ પૂરીને ચારે તરફથી લપેટી, સાંધ મેળવી, પૂરણપોળી વણીએ તે રીતે અટામણ લઈને પૂરી વણવી. અંદરનું પૂરણ (માવો) ઝબકતું દેખાય એવું પાતળું ઉપરનું પડ રાખવું. તવાપુરી હથેળી જેટલી જાડી રાખવી. પછી, ઝારામાં મૂકી, ઘારીની માફક ઘી છાંટી તળવી. એક-એક તવાપુરી તળાય એટલું જ ઘી કરી એક-એક તવાપુરી બરાબર સીજે એ રીતે તળવી.

૫૫. તવાપુરી (ચણાની દાળ જળમાં ભીંજવીને) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, દૂધ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, કેસર, જાયફળ.

ચણાની દાળ આગલી રાતે પલાળી રાખવી. બીજે દિવસે જળમાંથી કાઢી પીસી લેવી. ૫૦૦

ગ્રામ ઘીમાં પીસેલી દાળ શેકવી. કોમળતા રહે એ રીતે શેકવી. એમાં ૧૨૫ ગ્રામ દૂધ બે વખત કરી પધરાવવું. પછી દૂધ શોષાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી. પછી ગોળી વળતી ચાસણીમાં કેશર પધરાવી ઉતારી એમાં ઉપરની શેકેલી દાળ મેળવવી. જાયફળ મેળવી નંગ વાળવા લાયક થાય એટલે નંગ વાળી લેવા. પછી મેંદામાં ઘી ૧૨૫ ગ્રામનું મોણ કરી જળથી બાંધી, જેટલા નંગ હોય એટલા લૂવા કરી પૂરી વણવી. પૂરીમાં નંગ મૂકી, પૂરીને ચારેકોરથી લપેટી લઈ, સાંધ મેળવી, પૂરી વણવી. એવી રીતે વણવી કે અંદરનો માવો ઝબકતો દેખાય. ઉપરનું પડ આવું પાતળું રાખવું. પછી એક ઝારા પર ધરી ગરમ ઘીમાં ચાર-પાંચ ઝબકા દેવા. જેથી ઉપર નીચેથી પૂરી શેકાઈ જાય. શેકાઈ રહે એક વાસણમાં અલગ અલગ ધરતા જવી.

૫૬. તવાપુરી (ચણાની દાળ દૂધમાં ભીંજવીને) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, કેસર, જાયફળ, દૂધ.

ચણાની દાળ દૂધમાં ભીંજવી રાખવી. પછી પીસવી. પછી ૫૦૦ ગ્રામ ઘીમાં શેકવી. બરાબર શેકાય પછી ૧૨૫ ગ્રામ દૂધ કરવું. ખાંડની ચાસણી ઉપર મુજબ કરી એમાં પીસેલી દાળ મેળવી, જાયફળ મેળવી, નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૫૭. તવાપુરી (ચણાની દાળ દૂધમાં બાફીને) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧૫, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

ચણાની દાળ ૧૫ લીટર દૂધમાં બાફવી. ધીમી આંચે બાફવી. નીચે બેસે નહીં એનું ધ્યાન રાખવું. બરાબર બફાઈ જાય એટલે ઉતારી નિસા પર પીસી લેવી. પછી ૧૨૫ ગ્રામ ઘીમાં શેકવી. જળ શોષાઈ જાય પછી એમાં ખાંડ પધરાવી, ખદખદાવી, પૂરણ લાયક થાય ત્યારે કેશર પધરાવી, ઉતારી, એલચી મેળવી ઠંડુ પડે નંગ વાળી લેવા બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૫૮. તવાપુરી (ચણાની લોટની) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, દૂધ ૨૫૦ ગ્રામ, કેશર.

બેસન ૫૦૦ ગ્રામને દૂધ-ઘીનો દાબો દઈ પછી ઘીમાં શેકવો. પછી ઉપરની જેમ ચાસણી કરી, એમાં કેશર પધરાવી, શેકેલો બેસન એમાં પધરાવી. નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ. મોહનથાળ સિદ્ધ થયો હોય તો તેમાંથી પણ કરી શકાય.

૫૯. તવાપુરી (આમના રસની) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, આમરસ કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧૫, કેશર.

૧ કિલો આમરસને પિત્તળના વાસણમાં ઘી કરી પધરાવી, લાકડીના તવેથાથી હલાવતા, ખાંડ પધરાવીને શીરા જેવો કરવો. જરા નરમ રાખવો. પછી બેસનને દાબો દઈ શેકવો. શેકાઈ રહે એમાં ઉપરનો શીરો પધરાવી દેવો. પછી નંગ વાળવા લાયક થાય એટલે નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૬૦. તવાપુરી (નારંગીના રસની) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, નારંગી ૧૦નો રસ દૂધ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧।।, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, કેશર.

બેસનમાં નારંગીનો રસ અને ઘીનો દાબો દેવો. દાબામાં અર્ધો રસ લેવો. પછી ઘીમાં શેકવો. અર્ધો શેકાય એટલે બાકીના અર્ધા રસમાંથી પા ભાગનો રસ પધરાવવો. શેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો. ચાસણી ગોળીબંધ કરી, એમાં કેશર મેળવી, પા ભાગનો બાકીનો રસ એમાં પધરાવી, ઉભરો લાવી. ચાસણી ઉતારી લેવી. ઠંડી પડે એમાં શેકેલો બેસન પધરાવી, મેળવી, નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

બીજી રીત :

નારંગીના રસમાં ખાંડની ચાસણી કરીને, શેકેલું બેસન પધરાવીને, કેશર એલચી કરી, નંગ બાંધવા. ખાંડમાં રસ ઓછો લાગે તો સાધારણ જળ પધરાવી, જોઈએ તેવી ચાસણી કરી લેવી. બાકીનો પ્રકાર ઉપર મુજબ.

૬૧. તવાપુરી (ખરબુજાની) :

ખરબુજા ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેસર, બરાસ.

બેસનને ખરબુજાનો અડધો ગર્ભ અને ઘીનો દાબો દઈ શેકવો. બાકીનો ખરબુજાનો ગર્ભ શેકાવા આવે ત્યારે પધરાવી દેવો અને મેળવી દેવો. ચાસણી કેસર મેળવી કરી હોય તેમાં ઉપરની જેમ ખરબુજાના માવાસહિતનો ઉપર તૈયાર કરેલ બેસન પધરાવી. બરાસ કરી, મેળવી, નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૬૨. તવાપુરી (આલુની) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, આલુ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

આલુ (બટાકા)ને બાફી, છોડા ઉતારી, પીસી, એમાં ૬૦ ગ્રામ જેટલું ઘી કરી, એ માવો શેકી લેવો. બેસનને ઘી-દૂધનો દાબો દઈ શેકી લેવો. બરાબર શેકાઈ રહે એટલે એમાં ઉપરનો આલુનો માવો મેળવી, એકરસ કરી, ઉતારી લેવો, પછી ઉપર મુજબ ચાસણી, કેશર મેળવી કરી હોય એમાં પધરાવી, એલચી પધરાવી, બરાબર મેળવી નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૬૩. તવાપુરી (રતાળુની) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, રતાળુ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, જાયફળ.

રતાળુને બાફી, છોડા ઉતારી, પીસી, ઉપરની જેમ ઘીમાં એનો માવો શેકી લેવો. ઉપરની જેમ બેસનને શેકી એમાં રતાળુનો માવો એકરસ કરી, ઉપર મુજબ ચાસણીમાં પધરાવી, જાયફળ, કરી, બરાબર મેળવી, નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૬૪. તવાપુરી (સકરિયાની) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, સકરિયા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેસર, એલચી.

સકરિયાને બાફી, છોડા ઉતારી, પીસી, ઘીમાં એનો માવો શેકી, ઉપરની જેમ શેકેલા બેસનમાં મેળવી એકરસ કરી, ઉપર મુજબ ચાસણીમાં પધરાવી, એલચી કરી, બરાબર મેળવી નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૬૫. તવાપુરી (ગોળની) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૭૫૦ ગ્રામ, જાયફળ.

ચણાની દાળ ભીંજવેલી હોય તેને પીસી, ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે ઘીમાં શેકી લેવી. પછી ઉતારી લેવી. ખાંડ શેર ૧ની ચાસણી ગોળી વળતી થાય એટલે એમાં ગોળ ૭૫૦ ગ્રામ પધરાવી, ખદકો લઈ એકરસ કરવો, એકરસ થયે ઉતારી લેવી. પછી મેળવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં ઉપરનો શેકેલો ચણાની દાળનો માવો મેળવી. જાયફળ મેળવી, નંગ વાળી લેવા. બાકીની ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૬૬. માનભોગ (શીરો) :

રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, બદામ, પિસ્તા, લાલ દરાખ.

રવાને કિસમિસ સહિત ઘીમાં શેકવો. બદામી રંગ પકડે અને સોઢમ આવે એટલે એમાં એક કિલો જળ ગરમ કરેલું આંગળી સોહાતું પધરાવવું. પછી હલાવતાં રહેવું. રવો ખીલીને જળ શોષાઈ જાય પછી જો કણી જેવું લાગે તો થોડું જળ પધરાવવું અને થવા દેવું. પછી ખાંડ પધરાવવી, ધીમા તાપે થવા દેવું અને હલાવતાં રહેવું. પછી સખત થવા આવે એટલે ઘી છૂટ્યા પછી ઉતારીને એલચી, ચારોળી, બદામ, પિસ્તાં વગેરે પધરાવવા.

૬૭. શીરો (ખાંડનો-ગોળનો) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ૪૦૦ ગ્રામ ઘીમાં શેકવો. શેકતી વેળા કિસમિસ પણ પધરાવી દેવી. ધીમી આંચે શેકવો. બદામી રંગ પકડે અને કિસમિસ ખીલીને ગોળ થાય એટલે એમાં ૧ કિલો જળ થોડું થોડું કરતા જવું. શોષાઈ જાય ત્યારે એમાં ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ પધરાવી હલાવતા રહેવું. બરાબર એકરસ થઈ જાય, હલાવતી વેળા તવેથાને ચોંટે નહીં ત્યારે એમાં પ્રમાણસર એલચી કરી ઉતારી લેવો. ગોળનો કરવો હોય તો ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ લેવો. ૧ કિલો જળમાં ગોળ કરી એ ગોળનું પાણી ગરમ કરી રાખવું, જે લોટ બરાબર શેકાઈ રહે એટલે એમાં થોડું થોડું કરતા જવું અને હલાવતા જવું. ઉપર મુજબ બરાબર એકરસ થઈ જાય. તવેથાને ચોંટે નહીં ત્યારે એમાં પ્રમાણસર એલચી કરી ઉતારી લેવો.

૬૮. શીરો (મેંદાનો) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, દૂધ કિલો ૧।, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, પિસ્તા, કિસમિસ, જાવંત્રી.

મેંદાને ઘીમાં કિસમિસ સહિત ખૂબ શેકી, દૂધ કિલો ૧। ગરમ કરવું. ઊભરો આવે એટલે એમાં શેકેલો મેંદો પધરાવી, હલાવતા રહેવું. દૂધ શોષાઈ જાય એટલે ખાંડ પધરાવી એકરસ કરવું. એકરસ થઈ જાય પછી પિસ્તા, જાવંત્રી પધરાવી ઉતારી લેવો.

૬૯. શીરો (બેસનનો) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧।, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ કિલો ૧, કેશર, બરાસ, ચારોળી, પિસ્તા.

બેસનને ઘીમાં શેકી, શેકાઈ ગયે દૂધ ગરમ થાય અને ઊભરો આવે એટલે એમાં પધરાવી, હલાવતા રહેવું. એકરસ થાય એટલે ખાંડ, કેશર, બરાસ, ચારોળી, પિસ્તા, પધરાવી, બરાબર મિક્સ કરી તવેથાથી ચોંટે નહીં એવું થાય એટલે ઉતારી લેવો.

૭૦. શીરો ચોખાનો :

ચોખાનો રવો જાડો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બદામ, પિસ્તા, જાયફળ.

ચોખાના રવાને ઘીમાં બદામી રંગ પકડે સોઢમ આવે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી એમાં ગરમ કરેલું જળ થોડું પધરાવતા જવું. અને હલાવતા જવું. જળ શોષાઈ જાય ત્યારે એમાં ખાંડ પધરાવી હલાવતા જવું એકરસ થાય, હલાવતી વેળા તવેથાને ચોંટે નહીં ત્યારે એમાં પ્રમાણસર જાયફળનો ભૂકો પધરાવી, એક થાળીમાં ઢાળી લઈ, ઉપર બદામ, પિસ્તાની ઝીણી ફાંક પધરાવવી.

જળને બદલે દૂધ કરવાથી ખૂબ સારો થાય છે. દૂધ જળ કરતા ત્રણ ગણું લેવું.

૭૧. મેવા લાપસી :

લાપસી ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, ચારોળી ૫૦ ગ્રામ, બદામ ૨૫ ગ્રામ, લાલ દરાખ ૫૦ ગ્રામ.

લાપસીને ઘીમાં સાંતળવી. બદામી રંગ પકડે અને સોઢમ આવે એટલે એમાં સવા કિલો જળ ગરમ કરેલું આંગળી સોહાતું પધરાવવું. પછી હલાવતાં રહેવું. લાપસી સિજાઈ જાય અને જળ શોષાઈ જાય પછી કણી જેવું લાગે તો થોડું જળ પધરાવવું. થઈ ગયા પછી ખાંડ પધરાવી ધીમા તાપે થવા દેવું અને હલાવતાં રહેવું જળ શોષાઈ જાય અને સખત થવા માંડે એટલે ઉતારી લઈ એલચી, ચારોળી, બદામ, દરાખ વગેરે એમાં પધરાવવા.

૭૨. લાપસી (ગોળ-ખાંડની) :

રવો (મોટો દાણો વચલા વળનો) ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ ૨૦ ગ્રામ, ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ.

રવાને ઘીમાં ધીમી આંચે શેકવો. શેકાઈ અને બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી લેવો. પછી આંચ પર જળ કિલો ૧।। મૂકી એમાં ગોળ પધરાવી ઊકાળવું. અધરણ થઈ જાય એટલે ઉપર મેલ આવ્યો હોય તે કાઢી લેવો. પછી શેકેલો રવો અધરણમાં પધરાવી દેવો અને હલાવતા રહેવું. જરાક કણી રહે તે વેળા કોપરાનું ખમણ પધરાવી દેવું. ભીંજેલું કપડું ઉપર ચારે બાજુથી ઢાંકી દેવું. નીચેથી આંચ કાઢી લેવી. પછી થોડીવાર રહીને કણી ખીલી જાય એટલે ઉતારી લેવું. જળની કસર લાગે તો જરા છાંટવું. ખાંડની કરવી હોય તો ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ લેવી. ખાંડની લાપસીમાં કોપરું-ખસખસ આવે નહિ.

૭૩. મનોહર (ગીજરીનો) :

દૂધ લીટર ૦।।, લીંબુ અર્ધી ફાડ, ચોખાનો લોટ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી, એલચી, બરાસ.

દૂધને ગરમ કરવું. ઊભરો આવે એટલે એમાં અર્ધી ફાડ લીંબુ નિચોવી દેવું અથવા એક વાટકી છાશ કરવી એટલે દૂધ ફાટી જશે. દૂધ અને પાણી બરાબર છૂટા પડી જાય ત્યારે નીચે ઉતારવું. પાણી નિતારીને માવો લઈ લેવો. આ માવાને ગીજરી (ગીજરીને ઓરસીઆ પર સારી પીસી લેવી.) કહેવાય છે. ગીજરીથી અર્ધો ચોખાનો લોટ ઝીણો લેવો. એમાં ભાખરી કરીએ એટલું ઘીનું મોણ કરવું. બરાબર

મિક્સ થાય પછી ગીજરીમાં એ પધરાવી હલાવવું. જરૂર પડ્યે થોડું જળ લઈ શકાય. મઠા જેવું નરમ રાખવું. પછી કળી પાડવાના ઝારાથી હાથ ફેરવીને કળી પાડવી. આ પહેલાં ૬૨૫ ગ્રામ ખાંડની બે તારી ચાસણી તૈયાર કરી એમાં પ્રમાણસર એલચી અને જરાક બરાસ કરી તૈયાર રાખવી. આ ગરમ ચાસણીમાં ઉપરની કળી જેમ જેમ થતી જાય તેમ તેમ ગરમ ગરમ પધરાવતા જવી. તદ્દન ઠંડુ પડી જાય પછી નંગ વાળવા.

૭૪. મનોહર (દહીંનો) :

દહીંને બારીક કપડામાં લઈ પાણી બરાબર નિતારી કાઢી, ગીજરીની જેમ એને પીસી, ઉપરની જેમ જ એ પીસેલા દહીંમાં મોણ કરેલ ચોખાનો લોટ મિક્સ કરી, કળી પાડી, ઉપર મુજબ જ નંગ વાળવા.

૭૫. મનોહર (માવાનો) :

માવો નરમ ઉતારી, મોણ કરેલ ચોખાનો લોટ એમાં બરાબર મિક્સ કરી, કળી પાડી ઉપર મુજબ જ નંગ વાળવા. મનોહર દૂધઘરમાં કરવો હોય તો ચોખાના લોટને બદલે તપખીર મેળવવી.બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૭૬. લાડુ (મનોહરના) :

ચોખાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, બરાસ.

મેંદો અને ચોખાનો લોટ બરાબર મેળવી દઈ, એમાં ૧૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી બાંધી બે-ત્રણ કલાક રહેવા દેવો. પછી સફેદ વટાણા જેવડા છેદનો ઝારો લઈ કઢાઈમાં ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં સેવ પાડવી. એક છાબડામાં કાઢતા જવી. નીતરી જાય, ઠંડી પડે, હાથેથી મસળીને ભૂકો કરી, એમાં ચોતારી ચાસણી કરી પધરાવવી. નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે બરાસ પધરાવી, મેળવી, નંગ વાળવા.

૭૭. મનોહર આદુનો :

ચોખાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, આદુ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી.

આદુને બાફી પછી તેને ખૂબ બારીક પીસવું, મેંદો અને ચોખાના લોટને મેળવી, પછી ઘી ૧૨૫ ગ્રામનું એમાં મોણ કરી, પીસેલું આદુ અને જળ એમાં કરી, લોટ બાંધવો. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૭૮. મનમનોહરના લાડુ :

ચણાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧|, દૂધ લીટર ૧||, કેશર, જાયફળ.

બેસનને (ચણાના લોટને) ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ દૂધમાં ઘોળી ખદબદાવવો. શીરા જેવો નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લઈ પછી ધીમી આંચે કઢાઈમાં ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં સેવ પાડવી. જલે નહીં એની સાવધાની રાખવી. ચાસણી ચોતારી કરી એમાં કેશર પધરાવી પછી એ ચાસણીમાં સેવ નીકળતી જાય તેમ પધરાવતા જવી. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૭૯. મનોહર (દુગડાનો) :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧||, જાયફળ.

મેંદો અને ચોખાનો લોટ મેળવી એમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી અને દૂધ ૧| લીટરમાં ઘોળી ખદબદાવવો. બાકીની રીત મનમનોહર પ્રમાણે.

૮૦. મનોહર (ત્રિગડાનો) :

મેંદો ૧૫૦ ગ્રામ, બેસન ૧૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, દૂધ લીટર ૧॥, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, જાયફળ.

મેંદો, બેસન, ચોખાનો લોટ મેળવી એમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી એને દૂધ લીટર ૧॥માં ઘોળી ખદબદાવવો. બાકીની રીત મનમનોહર પ્રમાણે.

૮૧. મનોહર (લીંબુના રસનો) :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી, જાવંત્રી, બે લીંબુનો રસ.

મેંદો અને ચોખાનો લોટ મેળવી એમાં ૧૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી જળમાં બે લીંબુનો રસ કરી લોટ બાંધવો. એક કલાક રાખી મૂકવો. પછી કઢાઈમાં ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં સેવ પાડવી. છાબડામાં કાઢતા જવી. નીતરી જાય ઠંડી પડે ત્યારે એમાં ચોતારી ચાસણી કરી પધરાવવી. નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે એલચી, જાવંત્રી પધરાવી, મેળવી નંગ વાળવા.

૮૨. મનોહર (સૂરણનો) :

સૂરણ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૨, જાયફળ.

સૂરણને ભરસાઠમાં બાફવું. પછી છોડા ઉતારી સાફ કરી મુલાયમ પીસવું. મેંદો અને ચોખાનો લોટ મેળવી એમાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ તકી. મુલાયમ સૂરણ મેળવી, જળથી લોટ બાંધવો. ઉપર મુજબ સેવ પાડવી. ચાસણી ત્રણ તારી કરવી. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૮૩. મનોહર (સકરકંદના) :

સકરકંદ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧॥, જાયફળ.

રીત સૂરણના મનોહર મુજબ.

૮૪. મનોહર (આલુનો) :

આલુ (બટાકા) ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧॥, જાયફળ.

રીત સૂરણના મનોહર મુજબ.

૮૫. મનોહર (કાચાં કેળાનો) :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, કાચાં કેળાં કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧॥, ઘી કિલો ૧, એલચી.

કાચાં કેળાંને ભરસાઠમાં બાફી, છોડા ઉતારી, મુલાયમ પીસી, સૂરણના મનોહરની રીત મુજબ સિદ્ધ કરવો.

૮૬. મનોહર (આમરસનો) :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૨, કેશર, જાવંત્રી આમરસ કિલો ૧.

કેરીના રસને ૩૦ ગ્રામ ઘી કરી ઓટાવવો. અડધો રહે એટલે ઉતારી લેવો. પછી મેંદો અને ચોખાનો લોટ મેળવી ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ એને બે કલાક રાખી મૂકવો. પછી એમાં ઉપરનો રસ મેળવી કઢાઈમાં ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં મનોહરની સેવ પાડવી. ચોતારી ચાસણી કરી એમાં કેશર

પધરાવી સેવ કરી દેવી. નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે જાવંત્રી કરી, મેળવી, નંગ

૮૭. મનોહર (નારંગીનો) :

મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી, જાવંત્રી, નારંગીના રસ લોટ બંધાય એટલો.

મેંદો અને ચોખાનો લોટ મેળવી, ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ. નારંગીના રસથી લોટ બાંધી મનોહરની સેવ પાડવી. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૮૮. ઈંદરસા :

ચોખાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી, ગોળ, ખસખસ.

ચોખાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ અને મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ લઈ તેમાં ઘીનું મોણ મૂઠી વળતું કરવું. ૫૦ ગ્રામ ગોળ લઈ થોડા જળમાં એને ઓગાળી લેવું. જળ એટલું જ લેવું કે જેમાં ઉપરનો મોણ દીધેલો લોટ ભાખરી જેવો બાંધી શકાય. પછી તેના લૂવા પાડી દરેક લૂવાને દહીંથરાથી થોડી વધુ જાડાઈ રાખી વણવા. પછી સાફ કરેલી ખસખસમાં બન્ને બાજુ ખસખસ લાગે એ રીતે સિદ્ધ કરી, પછી તેને ધીમે તાપે સારી રીતે અંદરથી સિજાય એ મુજબ ઘીમાં તળવા.

બીજી રીત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૨૫ ગ્રામ, પીસેલી ખસખસ ૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ.

ચોખાને આગલે દિવસે જળમાં ભિજાવી રાખવા. બીજા દિવસે જળ નિતારીને ખૂબ બારીક પીસવા. પછી ઉપર લખેલી ૧૨૫ ગ્રામ ખાંડ દળેલી ચોખા પીસેલામાં મેળવી દેવી. પછી હથેળીમાં લૂવો લઈ, વડા જેવો ઘાટ કરી, વડા કરતાં સેજ પાતળાં રાખી, ખસખસમાં બોળી, તળી લેવા. આંચ ધીમી રાખવી.

૮૯. દહીંવડા :

મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, રવો ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી, દહીં, દળેલી ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ.

૧૨૫ ગ્રામ મેંદો અને ૧૨૫ ગ્રામ રવો ભેગો કરી, તેમાં મૂઠી વળતું મોણ કરી, બરાબર મિક્સ કરી રાખવું. શીખંડની જેમ નીતરેલું દહીં તૈયાર રાખવું. આ નીતરેલા દહીંથી જ ઉપરનો મોણ કરેલો લોટ બાંધવો. લૂવા પાડી દહીંથરાથી થોડા જાડા વણવા અને ધીમા તાપે તળવા. પેણીમાંથી નીકળે એટલે દળેલી ખાંડ ચારે બાજુ લાગે એ રીતે સિદ્ધ કરવા. આ વડાને ચાસણી પાઈ શકાય.

૯૦. માખનવડા :

મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, રવો ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી, માખણ, દળેલી, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ.

દહીંવડામાં જણાવ્યા પ્રમાણે બધી વસ્તુ લેવી. ફેર માત્ર એટલો કે દહીંને બદલે માખણથી બાંધવા. બાકી બધી રીત દહીંવડાની માફક.

૯૧. ગોદડિયા પુવા :

ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ૧૦ ગ્રામ વરીઆળી, મરીના તાંદલા ૫ ગ્રામ, ૨૫ ગ્રામ ગોળ, ઘી.

ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ લઈ એમાં ૨૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. ૧૦ ગ્રામ વરીઆળી અધકચરી કરીને તથા મરીના તાંદલા પાંચ ગ્રામ એમાં મેળવી, ૨૫ ગ્રામ ગોળ લઈ લોટ બંધાય એટલા જળમાં એને ઓગાળી. એ જળ લોટમાં કરી, લોટ બાંધવો. બે કલાક રહેવા દેવો. પછી ઢોકળી જેવા ઘાટમાં, પ્રમાણમાં ધીમે તાપે ઘીમાં તળવા.

૯૨. લાડુ ઘાંસના (અડદની બુંદીના) :

અડદનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, એલચી, ચારોળી, લાલ દરાખ.

અડદની દાળનો લોટ ઝીણો લઈ તેમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. પછી જળ પધરાવી ખીરું મઠા જેવું નરમ કરવું. ખીરું એક કલાક પછી ઉપયોગમાં લેવું. બીજી બાજુ ૧ કિલો ખાંડની ચાસણી બેતારી કરવી. એમાં એલચી (ખોખરી કરેલી) ચારોળી, લાલ દરાખ પધરાવવા. પેણીમાં ઘી બરાબર ગરમ થાય એટલે બુંદીના ઝારાથી પેણીમાં ઉપર સિદ્ધ કરેલ ખીરાની બુંદી પાડવી. બુંદી ફુલીને ગોળ થવી જોઈએ. ચપટી ન થવી જોઈએ. પેણીમાં હલાવતાં રહેવી. બરાબર થાય ત્યારે કાઢવી. ઝારાથી કાઢી ઘી નિતારી ગરમ ચાસણીમાં ડુબાડવી, તળવાનો અને કાઢવાનો ઝારો અલગ રાખવો, આમ બુંદી થતી જાય તેમ તેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. ઠંડી પડી ગયા પછી એના (લાડવાની જેમ ગોળ) નંગ વાળવા.

૯૩. લાડુ પંચધારી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, બદામ-પિસ્તા, ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૧૨૫ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

મેંદાને ઘીમાં શેકવો. ધીમી આંચે શેકવો. બરાબર શેકાઈ જાય એટલે એમાં બદામ-પિસ્તાનો ભૂકો અને માવો કરી દેવો અને હલાવતા રહેવું. બરાબર મિક્સ થઈ જાય પછી ખાંડની ચાસણી મોહનથાળ કરવા જેવી કેશર મેળવી તૈયાર કરી હોય એમાં કંદ પડવા માંડે એટલે ઉપરનો શેકેલો માવો પધરાવી, એલચી પધરાવી, એકરસ કરવું. નંગ બાંધવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળવા.

૯૪. લાડુ (મોતીચૂરના) :

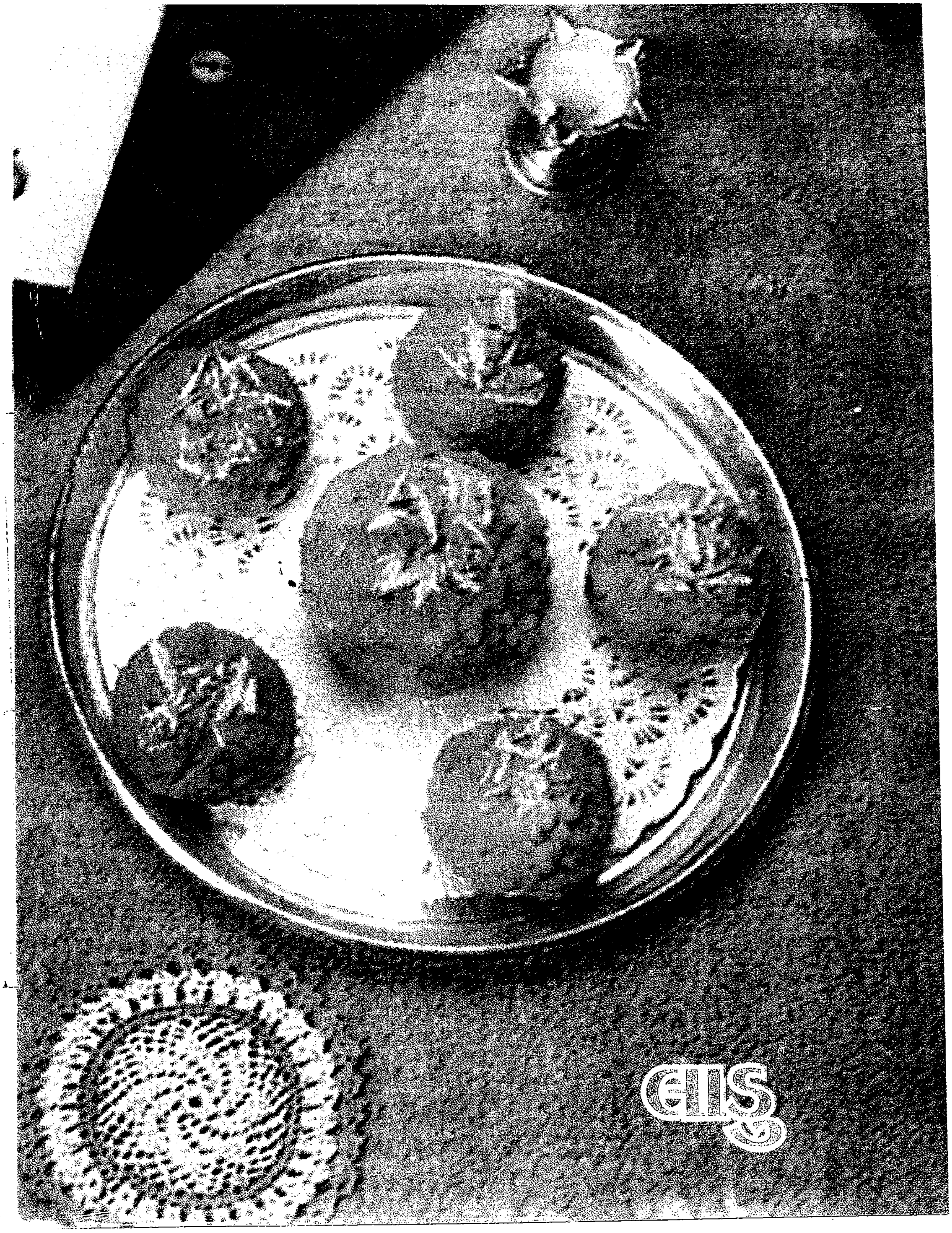
બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી, કેશર, બદામ, પિસ્તા.

પ્રથમ બેસનમાં બુંદી પાડવા લાયક ખીરું, જળ મેળવી તૈયાર કરી રાખવું, પછી ખાંડની અઢી તારી ચાસણી કરી, કેસર મેળવી, ઉતારી ઘૂંટી લેવી. પછી એમાં મિશ્રીનો રવો ભભરાવવો. હવે બેસનનું જે ખીરું તૈયાર છે એમાં ૨૫ ગ્રામ જેટલું ગરમ ઘીનું મોણ કરવું. પછી કઢાઈમાં ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં મોટી સેવના ઝારા પર ખીરું કરી બુંદી પાડવી. ઝારા પર હાથ ફેરવવો નહીં, બુંદી આપમેળે પડે એ મુજબનું ખીરું રાખવું, બુંદી ખરખરી થાય એટલે કાઢતા જવી અને ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. પછી નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે એમાં બદામ-પિસ્તાની ફાંક, એલચી પધરાવી મેળવી નંગ વાળી લેવા.

૯૫. ગોળના લાડુ (બેસનની ઝીણી સેવના) :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ કગરો, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૭૫ ગ્રામ, ગોળ ૩૭૫ ગ્રામ, જાયફળ, એલચી.

બેસનમાં જરા ઘીનું મોણ કરી બાંધવો. સેવના ઝીણા બારીક ઝારાથી સેવ પાડવી. ખાંડની



ચાસણી ગોળી વળતી જાય ત્યારે એમાં ગોળ કરી, ખદકા દઈ, એકરસ કરી, પછી ઉતારી લેવી. એમાં સેવ થતી જાય તેમ તેમ પધરાવતા જવી, ઠંડી પડે કંદ પડવા લાગે નંગ બાંધવા લાયક થાય એટલે એમાં જાયફળ એલચી મેળવી નંગ વાળવા.

૯૫. ગોળના લાડુ (બેસનની જાડી સેવના) :

ઉપર પ્રમાણે સેવ પાડવાના મોટા છેદવાળા ઝારાથી સેવ પાડી ઉપરની રીત મુજબ થાય.

૯૬. ગોળના લાડુ (ચુરમાના) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ કગરો, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ગોળ ૩૫૦ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ.

ઘઉંના લોટમાં મોણ કરી, કરડો બાંધી, બાંધેલા લોટના મૂઠિયા વાળીને ઘીમાં તળવાં ઠંડા પડે ખાંડીને ભૂકો કરી. ગોળ મેળવી, કોપરાનું ખમણ, તલ સાંતળીને પધરાવી, નંગ બાંધવા. નંગને ઉપરથી ખસખસ લગાડવી.

૯૭. ગોળના લાડુ (ચૂન બેસનના) :

ઘઉંનો લોટ કગરો ૨૫૦ ગ્રામ, બેસન ૨૫૦ ગ્રામ કગરો, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ગોળ ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

ઘઉંનો લોટ અને બેસન મેળવી એમાં ઘીનું મોણ કરી કરડો બાંધી, મૂઠિયા વાળી, તળી લેવા. પછી ઠંડા પડ્યે ખાંડીને ચાળી લઈ એમાં ગોળ મેળવી, ઘી મેળવી, એલચી મેળવી, નંગ વાળી દેવા.

૯૮. ખાંડના લાડુ (ચુરમાના) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ કગરો, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ કરી કરડો બાંધવો પછી મૂઠિયા વાળી કઢાઈમાં ધીમી આંચે તળી લેવા, ઠંડા પડ્યે ખાંડી ચાળણીથી ચાળી લઈ, એમાં ઘી મેળવી, ખાંડ, એલચી મેળવી, નંગ વાળી લેવા.

૯૯. ખાંડના લાડુ (ચૂન-બેસનના) :

ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ કગરો, બેસન ૨૫૦ ગ્રામ કગરો, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી.

ઘઉંનો લોટ અને બેસન મેળવી એમાં મોણ કરી કરડો બાંધવો. પછી મૂઠિયા વાળી ધીમી આંચે તળી લેવા. પછી ખાંડી ચાળી લઈ એમાં ઘી મેળવી ખાંડ એલચી મેળવી નંગ વાળી લેવા.

૧૦૦. ધારા લાડુ :

ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, બેસન ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૦।, એલચી.

બેસનમાં દૂધ-ઘીનો દાબો દઈ, એને ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવો. શેકાઈ જાય એટલે એમાં દૂધ છાંટી, પછી ઉતારી લેવો, પછી ઘઉંના લોટમાં મોણ કરી, એને જળ તથા દૂધથી બાંધવો. એના મૂઠિયા વાળી તળી લેવા. પછી ખાંડી ચાળી, એમાં શેકેલો બેસન મેળવી બચેલું ઘી મેળવી, ખાંડ એલચી મેળવી, નંગ વાળી લેવા.

૧૦૧. પપચી :

ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, મેંદાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, દાણાદાર મિશ્રી, ઈલાયચી.

૨૫૦ ગ્રામ ચોખાનો ઝીણો લોટ અને ૨૫૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ બન્ને મિક્સ કરી, તેમાં ઘીનું મોણ દહીંથરામાં કરીએ તે મુજબ કરવું. મોણ સરખું દેવાઈ જાય પછી દહીંનું પાણી પૂરેપૂરું નિતારી નાંખી. એ દહીંથી ભાખરી જેવો લોટ બાંધવો. લૂવા પાડી દહીંથરા કરતાં સહેજ જાડી વણવી. ધીમી આંચે એને ઘીમાં તળવી. દહીંથરામાં જે હિસાબે કઢાઈમાં ઘી રાખીએ છીએ તે હિસાબે ઘી રાખવું. તળીને જેવી કાઢીએ તેવી જ ચાસણીમાં પધરાવવી. એક કિલો ખાંડની ચાસણી કરવી. ચાસણી જલેબીની ચાસણી કરતાં સહેજ ઓછી કડક રાખવી. એક રાત ચાસણીમાં રહેવા દેવી. બીજે દિવસે ચાસણીમાંથી કાઢી, થાળીમાં ગોઠવી, એના પર દાણાદાર મિશ્રી અને ઈલાયચી ભુરકાવવી.

૧૦૨. માલપુવા :

ઘઉંનો ઝીણો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ,ખસખસ.

ઘઉંના લોટમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. મોણ બરાબર દેવાઈ જાય પછી એમાં ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ મેળવી, જળ પધરાવી, જલેબી જેવું નરમ ખીરું બનાવવું. ખીરું ૧ કલાક રહેવા દેવું. પછી કઢાઈમાં ઘી બરાબર ગરમ થાય એટલે ચમચાથી એમાં ખીરું કરવું. તળાઈને ઉપર આવે પછી ફેરવવું. બરાબર સિજાઈ જાય પછી કાઢી લેવું. માલપુવા ગોળના કરવા હોય તો ૫૦૦ ગ્રામ ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ ૫૦ ગ્રામ કરવું. ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ લેવો. ઉપરની રીત મુજબ જ ખીરું કરવું અને માલપુવા તળવા. જેમ જેમ ઉતારતા જઈએ તેમ તેમ એના પર ખસખસ પધરાવતા જવી.

૧૦૩. ફેની (સૂતરફેણી) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી, ગુલાબની પાંખડી, પિસ્તાની ફાંક, ઈલાયચી, ચારોળી.

મેંદામાં પાંચ ગ્રામ જેટલું ઘીનું મોણ દઈ, જળથી એને ભાખરી જેવો કઠણ બાંધવો. ભીના નીચોવેલા કકડામાં બાંધીને, એક વાસણમાં ઢાંકીને, ત્રણ કલાક રહેવા દેવો. ત્યાર પછી પાપડના લોટની જેમ લાકડાની મોગરીથી, લાકડાના જાડા પાટ પર એને ખૂબ કૂટવો. પછી પાપડની જેમ બન્ને હાથોથી એને ખૂબ ટુંપવો. ટુંપતી વેળા જળ લેતા જવું અને ટુંપતા જવું. આ રીતે છૂટા તાર દેખાય ત્યાં સુધી ટુંપવું-કેળવવું. પછી આંગળી જેવા જાડા તાર કરી એક થાળી અથવા પાટલા પર નીતારાનું ઘી (ઠરી ન જાય એવું ઘી) ચોપડી, એના પર તાર નજીક-નજીક ગોઠવતા જવા. બધા તાર ગોઠવાય પછી એના પર સાટો ચોપડવો. ૧૫૦ ગ્રામ ચોખાના લોટમાં એટલું જ થીજેલું ઘી કરી એને ખૂબ ફીણવો. સાટો બરાબર થયો છે એની પરીક્ષા એ કે એની નાની નાની ગોળીઓ વાળી જળમાં કરીએ તો એ તરશે. સાટો આ રીતે બનાવવો.

બધા તારો પર સાટો લગાડ્યા પછી નીચેથી તારોનો વાટો કરતાં કરતાં ઉપર સુધી આવવું. આમ બધા તારોનો એક વાટો થઈ જશે. આ વાટાને નીતારાના ઘીનો હાથ દઈ ૦। કલાક રહેવા દેવો. પછી એને ધીમે ધીમે ખેંચી લાંબો કરવો. આંગળી જેવો જાડો રહે ત્યારે એને આંગળી પર વીંટવો એક લૂવો થાય એટલા પ્રમાણમાં વીંટવો. એક થાળીમાં કે પાટલા પર નીતારાનું ઘી ચોપડી, લૂવો તેના પર મૂકી લૂવા પર નીતારાના ઘીનો હાથ દઈ, એને દબાવી, સાધારણ જાડા જેવી રાખી, ઘીમાં તળવી. તળાઈને

ઉપર આવે એટલે એના પર ઝારાથી કકડતું ઘી છાંટવું. પછી ઉથલાવી બીજી બાજુ પણ ઘી છાંટવું. ઠંડી પડ્યા પછી પાણી જેવી પાતળી ખાંડની ચાસણી પાવી. ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી કરવી. ચાસણી પાતી વખતે ચાસણી ગરમ રાખવી. એક એક નંગ ઝારા પર રાખીને ઉપર ચમચાથી ચાસણીની ધાર કરી ચાસણી પાવી. પછી થાળીમાં પધરાવતા જવી. બધા નંગ થઈ જાય પછી ગુલાબની પાંખડી, ઈલાયચી. ચારોળી, પિસ્તાની ફાંક ભુરકાવવા.

ફેની કેશરી કરવી હોય તો અર્ધું કેશર મેંદામાં અને અર્ધું ચાસણીમાં કરવું.

૧૦૪. દેરવડી :

ચોખાનો લોટ, તાજું મોળું દહીં, ઘી, ખાંડ, બરાસ, એલાયચી.

ચોખાના લોટમાં ઘીનું મોણ વિશેષ કરી, તાજા મોળા દહીંમાં એને સારી પેઠે ફીણવો. સારી રીતે ફિણાઈ જાય પછી, આંચ પર ઘીની કઢાઈ મૂકી ઘી ગરમ થાય એટલે, વડીની જેમ ઘીમાં વડી પાડતા જવી. મંદ આંચ રાખવી. બરાબર તળાઈ પરિપકવ થાય એટલે એને કાઢીને, ગુલાબજાંબુ જેવી પાતળી ખાંડની ચાસણી બરાસ એલાયચી, કરી તૈયાર કરી રાખી હોય, તેમાં વડી ગરમ-ગરમ પધરાવતા જવી. વડીને ચાસણીમાં બૂડેલી રહેવા દઈને ભોગ ધરાવાય. ગુલાબજાંબુની જેમ ચાસણીમાં રહેવા દેવી. કાઢવાની નહીં.

૧૦૫. દૂધપુવા :

મેંદો અથવા ઘઉંનો ઝીણો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી, બૂરું, ઈલાયચી.

મેંદો અથવા ઘઉંનો ઝીણો લોટ લઈ, એમાં ઘીનું સાધારણ મોણ કરી, ૪૦૦ ગ્રામ દૂધમાં એ પધરાવી દેવો. માલપુવા જેવું ખીરું કરવું. આંચ પર કઢાઈમાં ઘી ગરમ થાય એટલે એમાં કટોરીથી ખીરું કરી, માલપુવાની જેમ તળવા. તળાઈને ઉપર આવે એટલે ફેરવવા. પછી હલકે હાથે ઝારાથી બહાર કાઢી. થાળીમાં પધરાવી, એના પર એલાયચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું.

૧૦૬. ખીરવડા :

દૂધ લીટર ૦।।, ચોખા ૫૦ ગ્રામ, ઘી, બૂરું, ઈલાયચી, ઘઉંનો રવો ઝીણો ૫૦ ગ્રામ.

૦।। લીટર દૂધમાં ૫૦ ગ્રામ ચોખા કરી, ખીર કરવી. ગાઢું થાય એટલે ઉતારી એમાં ઘઉંનો રવો ઝીણો ૫૦ ગ્રામ મોણ દઈને મેળવવો. વડા કરવા જેવું ગાઢું ખીરું કરવું. પછી વડાં પાડી તળીએ એમ મંદ આંચે તળવા. તળાયા પછી થાળીમાં પધરાવી, એના પર એલાયચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું.

૧૦૭. બુડકલ શિખરન :

મેંદો, ચણાની દાળ, દૂધ, ખાંડ, ઘી, કેશર, એલચી, શિખરન.

ચણાની દાળને દૂધમાં બાફવી. ચઢી જાય એટલે આંચ પર જ રહેવા દઈ, એમાં ચણાની દાળથી દોઢી ખાંડ પધરાવવી. પછી એને પૂરણપોળીના પૂરણ જેવું થાય ત્યાં સુધી હલાવતા રહેવું. પૂરણ જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારી દેવું. એમાં પ્રમાણસર કેશર અને ઈલાયચી કરવા. પછી મેંદાની પૂરી વણી એમાં પૂરણ મૂકી દાડમ જેવો ઘાટ કરવો. ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી એને તળવા. પછી ઝારાથી કાઢી, થાળીમાં પધરાવવા. ઠંડા પડ્યા પછી ચાસણી પાવી. (ચાસણી ઠોર જેવી). આ બુડકલ કહેવાય. આ બુડકલ શિખરન (શીખંડ) સાથે ભોગ ધરાય.

૧૦૮. અમૃતરસાવળી :

મેંદો, ચોખાનો લોટ, ઘી, ખાંડ, કેશર, બાસોંદી.

મેંદો તથા ચોખાનો લોટ સરખે ભાગે લઈ, ઘીનું મોણ દહીંથરામાં કરીએ તે પ્રમાણે કરી, લોટ જળથી બાંધવો. દહીંથરાની જેમ વણીને મંદ આંચે, દહીંથરાની જેમ તળવી. બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવી. પછી ઝારાથી કાઢી તરત, જલેબી માટે કરીએ તેવી ચાસણીમાં પધરાવવી, એક કલાક પછી ચાસણીમાંથી કાઢી લેવી અને જ્યારે ભોગ ધરવા હોય ત્યારે કેસરી બાસોંદીમાં પધરાવીને ભોગ ધરવી.

૧૦૯. પીરોજમંડા (પયોજમંડા) :

મેંદો, પિસ્તા, દળેલી ખાંડ, એલચી, લવેંગ.

પિસ્તાના ભૂકામાં સરખે ભાગે ખાંડ દળેલી મેળવવી. પ્રમાણસર ઈલાયચી મેળવવી. એની ગોળી બંધાય એ પ્રમાણે ઘી પધરાવી ગોળી બાંધવી. મેંદાની પૂરી વણી, એમાં આ ગોળીનું પૂરણ મૂકી ખરમંડા જેવો ઘાટ કરવો.

ચાર બાજુ ચાર લવેંગ ખોસવા. પછી ઘીમાં મંદ આંચે તળવા. બદામી રંગ પકડે એટલે કાઢી લેવા.

૧૧૦. ચોરીઠાના દુધપુવા :

ચોખાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી, બૂરું, એલાયચી.

ચોખાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ લઈ, એમાં સો ગ્રામ જેટલા ઘીનું મોણ કરી, પછી ૪૦૦ ગ્રામ દૂધમાં એ પધરાવી, માલપુવા જેવું નરમ ખીરું કરવું. આંચ પર કઢાઈમાં ઘી ગરમ થાય એટલે એમાં, કટોરીથી ખીરું કરી માલપુવાની જેમ તળવા. તળાઈને ઉપર આવે એટલે ફેરવવા. પછી હલકે હાથે ઝારાથી બહાર કાઢી, થાળીમાં પધરાવી. એના પર એલાયચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું.

૧૧૧. કાંતિવડા :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી, ખાંડ, કેશરી, બાસોંદી, એલાયચી.

અડદની દાળ રાતે ભીંજવી રાખવી. અડદની દાળના વડા કરવા હોય ત્યારે જે રીતે એને પીસીએ, એ મુજબ પીસવી. પછી એ પીસેલી દાળમાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું મોણ બરાબર દેવાઈ રહે પછી એના વડા કરી ઘીમાં તળવા. બરાબર પરિપક્વ થાય પછી ઘીમાંથી ઝારા વડે કાઢી. ચાસણી જલેબી જેવી કરી રાખી હોય, તેમાં પધરાવી દેવા. એક કલાક બાદ ચાસણીમાંથી કાઢી લેવા. જ્યારે ભોગ ધરવા હોય ત્યારે કેસરી બાસોંદીમાં પધરાવી, એલાયચી પ્રમાણસર કરી, ભોગ ધરવા. બાસોંદીનું પ્રમાણ વડા ડૂબે એ પ્રમાણે રાખવું.

૧૧૨. થુલી (ગોળની-ખાંડની) :

રવો (મોટો છતાં લાપસી કરતાં ઝીણો) ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કિસમિસ ૫૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી.

રવાને ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દેવું. જળ કિલો ૧નું અધરણ થાય એટલે એમાં મોયેલો રવો ઓરી દેવો. હલાવતા રહેવું. પછી કણી જરા દેખાય એવી થાય એટલે કિસમિસ ચારોળી પધરાવી, નીચેથી આંચ કાઢી લઈ. થૂલીનાં બરતન ઉપર એક થાળી ઢાંકી, એમાં આંચ, સિજાય એ માટે રાખવી.

પછી થોડી વારે કણી ખીલે એટલે એમાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘી અને દળેલી ખાંડ પધરાવી, બરાબર મેળવી. જરા સસણે એટલે ઉતારી લઈ, પ્રમાણસર એલચી મેળવી, હલાવી, ઢાંકેલી રહેવા દેવી. ગોળની કરવી હોય તો ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ લેવો. જળમાં ગોળ પધરાવી એનું અધરણ થાય એટલે એમાં મોયેલો રવો ઓરી દેવો. કણી દબાય એટલે કિસમિસ, ચારોળી, પધરાવી આંચ કાઢી લઈ, હલાવી, ઉપર થાળી ઢાંકી, એમાં સાધારણ આંચ, સિજાય એ માટે રાખવી. કણી ખીલે અને જરા સસણવા માંડે એટલે ઉતારી લઈ પ્રમાણસર એલચી મેળવી, હલાવી, ઢાંકેલી રહેવા દેવી.

૧૧૩. ચન્દ્રોદય :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ. ખાંડ કિલો ૧, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, બરાસ, ચાંદીના વરખ.

ચોખાને ત્રણ પાણીએ ધોવા. પછી દૂધમાં બે કલાક ભીંજવી રાખવા. બે કલાક બાદ દૂધમાંથી કાઢી બારીક પીસી લેવા. પછી એને ઘીમાં શેકવા. ચોખા ભીંજવેલું જે દૂધ બચ્યું હોય તે એમાં પધરાવવું. દૂધ પિવાઈ જાય અને બરાબર શેકણી થઈ જાય, એ પછી ઉતારી લઈ, પછી ગોળી વળતી ચાસણીમાં એ પધરાવી એકરસ કરવું. જમાવવા લાયક થાય એટલે એમાં મિશ્રીનો રવો બરાસ કરવા. વરખ કરવા. બરાબર ઠરે પછી ટૂક કરવા.

૧૧૪. દહીંથરા (ગળ્યા) :

મેંદો ૩૦૦ ગ્રામ, રવો ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, દહીં ૨૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, ઈલાયચી.

મેંદો અને રવામાં ૧૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, દહીંમાંથી પાણી નિતારી, દહીંથી બાંધવો. મોણ ઠરે પછી લૂવા કરી ઠોરની જેમ વણવા. છેદ કરવા. ઠોર કરવા જેવું ગરમ ઘી થાય એટલે એમાં તળવા. બરાબર સિજાઈ જાય એટલે સાચવીને ધીરેથી કાઢવા. તૂટી ન જાય એની સાવધાની રાખવી. પછી બૂરાની ચાસણી ઠોર જેવી બનાવી ઠોરની પાવી. એલચી ઉપર ભુરકાવવી.

૧૧૫. અમૃતશિરોમણી (મગની દાળની) :

મગની દાળ ૬૨૫ ગ્રામ, દૂધ ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, કેશર, એલચી.

મગની દાળને આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે ધોઈને ખૂબ બારીક પીસવી. પછી ઘીમાં ધીમે તાપે શેકવી. શેકાઈ જાય એટલે એમાં અર્ધું દૂધ કરી દેવું. આ દૂધ શોષાઈ જાય એટલે બાકીનું અર્ધું દૂધ કરી દેવું. દૂધ શોષાઈ જાય અને શેકાઈ રહે એટલે ઉતારી લેવું. શેકણીમાં કોમળતા રહે એનો ખાસ ખ્યાલ રાખવો. ખાંડની ગોળી વળતી ચાસણી, એમાં કેશર પધરાવી, ઉતારી, કંદ પડવા માંડે એટલે એમાં એલાયચી કરી, ઉપરનો મગની દાળનો માવો પધરાવી, મિક્સ કરવું. ઠરવા આવે એટલે મિશ્રીનો રવો કરી દેવો. પછી ટૂક કરી દેવા.

૧૧૬. પાંદડી આસાટા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ.

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી લોટ કરડો બાંધવો. પછી એના ચાર ભાગ કરવા. એમાંથી એક ભાગ લઈ ઠોર જેવો જાડો વણવો. પેણીમાં ઘી ગરમ થાય એટલે એમાં હળવેશથી પધરાવવો. એના ઉપર બંને બાજુ પોપડી બંધાય એટલે કાઢી લેવો. પછી એક થાળીમાં એને

મસળી, એમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘી મેળવવું. પછી એમાં ત્રણ ભાગ મેળવી દેવા. અને પૂરીના લોટની જેમ નરમ બાંધવો, ચંદ્રકળાના મેંદા જેવો. જેટલી મોટી કરવી હોય તેટલા લૂવા કરવા. ચાકળા પર ઘી ચોપડી લૂવો મૂકી, આંગળીઓથી દબાવી, થાપી, મોટો કરવો. ઠોર જેવો જાડો રાખવો. પછી એમાં આંગળીથી છેદ કરવા. પેણીમાં ઠોર કરવા જેવું ઘી ગરમ થાય એટલે એમાં પધરાવી, અર્ધો શેકાય એટલે સીંકથી કે તવેથાની અણીથી કે કામડાની પાતળી સળીથી એને પલટવો. પછી શેકાઈ જાય, અંદર ગાભો ન રહે ત્યારે હળવેશથી ટોકરામાં કાઢી લેવા, જેથી ઘી નીતરી જાય. શેકાતી વેળા લાલ ન પડી જાય એનું ધ્યાન રાખવું. થાળીમાં કાઢો તો એવી રીતે ધરવા કે ઘી નિતરી જાય. ઠંડા પડે પછી ખાંડની ચાસણી લચ્છાદાર બનાવવી અને એને ઘૂંટવી. પછી એમાં એક-એક ડુબાવી, એક થાળી ઘી ચોપડી તૈયાર રાખી હોય તેમાં ધરતા જવી. ઠંડી પડે પછી એક-એક સરકાવી બીજા વાસણમાં ધરવી.

બીજી રીત :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી લોટ બાંધવો. ઠોર જેવો કરડો બાંધવો. ચોખાનો લોટ ઘીમાં ફીણવો. હલકો થાય ત્યાં સુધી ફીણવો. મેંદાના બાંધેલા લોટને એક મોટી થાળી પર બિછાવી દેવો. જાડાઈ ઠોર કરતાં અર્ધી રાખવી. એના પર ફીણેલા ચોખાના લોટમાંથી અર્ધો ચોપડી દેવો. પછી વીંટો વાળી દઈ, ફરી બિછાવવો. (મસળવો નહીં) એના પર બાકીનો ફીણેલો લોટ ચોખાનો ચોપડી દેવો. પછી વાળી દઈ વાટો કરવો. લુવા પાડી દહીંથરા કરતા સહેજ પાતળી વણવી. આંગળીથી છેદ કરી, ઉપરની જેમ ઘીમાં તળવી. બરાબર સિજાય એટલે કાઢી લેવી. થોડીવાર રહી એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું પધરાવવું.

૧૧૭. ગોળના ગુલગુલા :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ.

૫૦૦ ગ્રામ ગોળમાં ૨૫૦ ગ્રામ જેટલું જળ કરી, ખીરા જેવું બનાવી, એમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરેલ ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ પધરાવી, એકરસ કરી, બે કલાક રહેવા દેવું. પછી ઘી પેણીમાં ઠોર જેવું ગરમ થાય એટલે ઉપરોક્ત લોટને પકોડી કરવા જેવો કરી, પકોડી ઘીમાં છોડતા જવી. બરાબર સીજે એટલે કાઢી લેવી. ધીમી આંચથી તળવી.

૧૧૮. ગોળના ગુણા :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ બારીક, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ગોળ ૨૦૦ ગ્રામ.

લોટ ૫૦૦ ગ્રામમાં, ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, ગોળ ૨૦૦ ગ્રામનું જળ કર્યું હોય તેમાં બાંધવો. પછી ઘીનો હાથ દઈ રોટલીની જેમ વણવો. પછી ચપ્પુથી લાંબા ચીરા કરી, એ ચીરાના બે-બે આંટા આંગળા પર દઈ ખુલી ન જાય એવા કરી, ઠોર જેવા ગરમ ઘીમાં તળવા. સીજી જાય એટલે કાઢી છાબડામાં ધરવા.

૧૧૯. ઇન્દ્રમોદક :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, કેશર, એલચી.

મેંદા ૫૦૦ ગ્રામમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, પછી મઠામાં એનું પકોડી જેવું ખીરું કરવું. આ

ખીરું ઠીકરાની હાંડીમાં-મટકીમાં ભરી દેવું. મટકીને ભઠ્ઠીની સામે ગરમાઈમાં રાખવી. બીજે દિવસે ખીરું હાથથી મથવું. પછી મનોહર માટેનો ઝારો લઈ એનાથી, ઘી ઠોર જેવું ગરમ થાય એટલે એમાં ઝારા પર હાથ ફેરવી બુંદી પાડવી. ચાસણી બુંદીથી જરા આકરી કેશર મેળવી કરી રાખી હોય, એમાં બુંદી પધરાવતા જવી કંદ પડવા માડે અને નંગ બાંધવા લાયક થાય ત્યારે એમાં એલચી પધરાવી. નંગ બાંધવા.

૧૨૦. હુલાસ :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧॥, દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, બદામ, પિસ્તા, કેશર, જાવંત્રી.

અડદની દાળ આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે એને ધોઈને ખૂબ બારીક પીસવી. કણી ન રહે એ રીતે પીસવી. પછી એને કઢાઈમાં ઘી પધરાવતા જવું અને શેકતા જવું. બરાબર શેકાય એટલે દૂધ પધરાવી દેવું. દૂધ શોષાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું. પછી કેશર મિશ્રિત ગોળી વળતી ચાસણી તૈયાર હોય એમાં એ પધરાવી એકરસ કરવું. જમાવવા લાયક થાય ત્યારે એમાં મિશ્રીનો રવો, જાવંત્રી પધરાવવા બરાબર ઠરે પછી એના પર બદામ-પિસ્તાની ફાંક કરવી. પછી ટૂક કરવા.

૧૨૧. ગગનગાંઠિયા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ.

મેંદામાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી સેવનો લોટ બાંધીએ એમ મેંદો બાંધવો. પછી જાડા ગાંઠિયા જેવા વણવા. એને ઘીમાં તળવા. મંદ આંચથી બદામી રંગ કરવો. ચાસણી ખાંડની ઠોર જેવી કરી એને ઘૂંટવી, ઠોરની જેમ ઉપરના તળેલા ગાંઠિયાને ચાસણી પાવી.

૧૨૨. તલસાંકરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, સફેદ તલ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી.

તલને બે કલાક ભીંજવી રાખવા (જળમાં), પછી તારવીને કંતાનમાં સુકવી દેવા. બીજે દિવસે સુકાયા પછી, કંતાન બેવડું કરી, એમાં ઘસી નાંખી, છોડા કાઢી લઈ, પછી ઝાટકી શેકી લેવા. પછી મેંદામાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, તલ મેળવી, મેંદો જળથી બાંધવો. મોણ ઠરે, લૂવા કરી ઠોરની જેમ વણી, ઠોર કરવા જેવું ગરમ ઘી થયું હોય તેમાં તળી, બરાબર સીજે એટલે કાઢી, થાળીમાં પધરાવવી. પછી બૂરામાં એલચી મેળવી ઉપર ભભરાવવું.

૧૨૩. ઈમરતી :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧॥, કેશર.

આગલી રાતે દાળને ભીંજવી, બીજે દિવસે ધોઈ, ખૂબ મુલાયમ પીસવી, આખો દાણો ન રહે એ રીતે પછી ગળણામાં ખૂબ જોર દઈ ગાળી લઈ, એક કથરોટમાં ખૂબ ફીણવું. પછી વાટકીમાં જળ લઈ એમાં જરા ફીણેલું ખીરું કરવું. તરી આવે તો જાણવું કે બરાબર ફિણાયું છે. પછી જે રીતે છેદવાળી વાટકી કાચલી કે અન્ય સાધનથી જલેબી પાડીએ તે રીતે, ઘી ગરમ થયું હોય તે પેણીમાં એક બંગડી જેવો આંકો પાડવો. તેની ઉપર સાંકળા જેવા આંકા પાડતા જવા. બન્ને બાજુ સેકાઈ જાય એટલે, કેશર મેળવી ચાસણી બે તારી કરી રાખી હોય તેમાં પધરાવતા જવી. બીજો ઘાણ તૈયાર થાય ત્યારે ચાસણીમાંથી કાઢી લેવી. પછી બીજો ઘાણ ચાસણીમાં પધરાવવો.

૧૨૪. મીઠી ક્ચોરી :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, પીસેલી ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૨૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

આગલી રાતે અડદની દાળ ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે ધોઈ મુલાયમ પીસવી. પછી ઘીમાં ધીમી આંચે શેકવી. બરાબર શેકાઈ રહે અને સાંજો છૂટો પડે એટલે ઉતારી. ઠંડુ પડે એટલે એમાં પીસેલી ખાંડ પધરાવી, એલચી પધરાવી, મિક્સ કરી, પૂરણ માટે નંગ વાળવા. પછી મેંદામાં ઘીનું મોણ કરી, બાંધી, પૂરી વણવી. પૂરીમાં પૂરણનું નંગ મૂકી ચારે બાજુથી લપેટી લઈ સાંધ મેળવી, બાટીની જેમ દાબી, ઝારા પર ધરી, ઘીમાં ડૂબે એ રીતે રાખી, તળી લેવી.

૧૨૫. શિખોરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૩૭૫ ગ્રામ, બરાસ.

મેંદામાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી લોટ પૂરી જેવો બાંધવો. પછી ચણાનો લોટ શેકી, ઠંડો પડે બૂરું મેળવી, સુગંધી મેળવી, પૂરણ માટે એના નંગ વાળી લેવા. પછી પૂરી વણી, એમાં પૂરણનું નંગ મૂકી, ચારે બાજુથી લપેટી લઈ, સાંધ મેળવી, દાડમ જેવો આકાર કરી, ઉપરની જેમ તળી લેવી. ઠંડુ પડ્યા પછી ખાંડની ચાસણી પાવી.

૧૨૬. ખુરમા :

ખારેક ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧॥, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૧॥ કિલો, જાવંત્રી, મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ.

ખારેકને ખૂબ બારીક ખાંડી, દૂધ લીટર ૧॥માં મેળવી, ઉકાળી, માવા જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવી. પછી ૧ કિલો ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી, એમાં ખારેકનો માવો, જાવંત્રી મેળવી, મિક્સ કરી. પૂરણ માટે નંગ વાળવા. ૫૦૦ ગ્રામ મેંદામાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, લોટ ગુંજા કરવા જેવો બાંધવો. પૂરી વણી એમાં પૂરણનું નંગ મૂકી, સિંગોડાના આકારમાં વાળી ગુંજાની જેમ કોર ગૂંથી લેવી. પછી તળી લેવા. પછી ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ઠોર જેવી ચાસણી કરી, ઘૂંટી ચાસણી પાવી.

૧૨૭. માંડા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

મેંદામાં પૂરણપૂરીમાં કરીએ એટલું ઘીનું મોણ કરી બાંધવો. નરમાશ રોટી જેવી રાખવી. પછી લૂવા પાડવા. ખાંડમાં એલચી મેળવી નંગ વળે એટલું ઘી કરી, એના નંગ વાળવા. લૂવાને વણી એમાં નંગ ખાંડનું મૂકી, કોર મેળવી લઈ, પછી વણી, તાવી પર ઘી કરી શેકવા. અથવા ઝારામાં રાખી તવાપુરી માફક તળવા.

૧૨૮. મિલવા :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, જાવંત્રી, બૂરું.

બેસનને દૂધમાં બાફવો. હલાવતા રહેવું. શીરા જેવો થાય એટલે ઉતારી લેવો. ઠંડો પડે, ઘીનો હાથ દઈ, મેળવી, એના લૂવા કરી પછી વણવા. તળીને થાળીમાં જુદા જુદા ધરવા. પછી એના પર જાવંત્રીમિશ્રિત બૂરું પધરાવવું.

૧૨૯. રસગુડદા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧।, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી, કેસર.

મેંદામાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, છાશમાં એનું ખીરું કરવું. આથો આગલે દિવસે કરી રાખવો. બીજે દિવસે એમાં ૫૦ ગ્રામ ઘી કરી એને ખૂબ મથવો. પછી જલેબી જેવી તેજ ચાસણી કરી એમાં કેસર મેળવી તૈયાર રાખવી. મનોહરનો મોટો છેદવાળો ઝારો લઈ ખીરાની બુંદી પાડવી અને થતી જાય તેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. મિશ્રીનો રવો એલચી મેળવી, છૂટી બુંદીની જેમ રાખવી.

૧૩૦. ગોળની ચીકી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ,એલચી.

બેસનને બાંધી એની સેવ પાડવી. જરા નરમ પાડવી. લાલ ન થઈ જાય એનું ધ્યાન રાખવું. પછી ગોળમાં ઘી પધરાવી એનો પાક કરવો. કરડો ન પડી જાય એનું ધ્યાન રાખવું. પછી એ પાકમાં સેવ પધરાવી મેળવી દેવી. જમાવવા લાયક થાય એટલે એમાં એલચી મેળવી, થાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવી દેવી. ઠંડી પડે ટૂક કરી લેવા.

૧૩૧. ગોળપુવા :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ કગરો, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૨૫૦ ગ્રામ, કાળા મરીના તાંદલા, વરીઆળી.

લોટમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. પછી ૨૫૦ ગ્રામ ગોળમાં જળ કરી ઓગાળવો. ગોળ બરાબર ગળી જાય પછી મોણ કરેલો લોટ એમાં મેળવી દેવો. ત્રણ કલાક રાખી મૂકવો. પછી ખૂબ મથવો. પછી એમાં કાળા મરી અને વરીઆળી પ્રમાણસર કરી, પછી હથેળીમાં લૂવો થાપતા જવો. પુવા જેવો કરી ઘીમાં તળવો. શેકાઈ જાય એટલે કાઢી, ઠંડા નરમ ઘીમાં પધરાવતા જવો. બીજો થાય એટલે આને ઘીમાંથી કાઢી લઈ, એક થાળીમાં પધરાવવો. અને નવો થયો હોય તેને ઘીમાં પધરાવવો. આ રીતે કરવા.

બીજી રીત :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, ગોળ ૨૫૦ ગ્રામ, કાળા મરી, વરીઆળી.

મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. ગોળ ૨૫૦ ગ્રામમાં જળ કરી ઓગાળવો. ગોળ બરાબર ગળી જાય પછી મોણ દીધેલ મેંદો એમાં મેળવી દેવો. બે કલાક રાખી મૂકવો. પછી એને ખૂબ મથવો. (એક કટોરામાં જળ લઈ એમાં આ મથેલો મેંદો જરા કરીએ અને એ તરતો રહે, ડૂબે નહીં તો જાણવું કે બરાબર મથાઈ ગયો છે.) પછી એમાં કાળા મરી, વરીઆળી મેળવી દેવા. ઉપરની જેમ હથેળીમાં પુવા કરી, ઠોર જેવા ઘીમાં એને છોડતા જવા. આંચ ધીમી રાખવી. તળાઈને ઉપર આવે એટલે કાઢી ઠંડા ઘીમાં પધરાવતા જવા. બીજો તૈયાર થાય એટલે પહેલાને ઘીમાંથી કાઢી થાળીમાં મૂકવો અને બીજો ઠંડા ઘીમાં પધરાવવો. આ રીતે કરવા.

૧૩૨. મદનમોદક :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, બાંધેલું દહીં પાણી નિતારેલું, ખાંડ કિલો ૧।।, કેસર, એલચી, બદામ, પિસ્તા, ચારોળી.

ઘીનું મોણ કરી મેંદો પાણી નિતારેલ બાંધેલ દહીંથી બાંધી એની સેવ પાડવી. ખાંડની ચાસણી કેશર મિશ્રિત કરેલ હોય એમાં સેવ પધરાવતા જવી. એલચી બદામ-પિસ્તા-ચારોળી એમાં પધરાવી,

મેળવી, નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળી લેવા.

૧૩૩. લીલા મકાઈની બરફી :

૫૦૦ ગ્રામ કુમળા મકાઈ, ૨૫૦ ગ્રામ દૂધ, ૧ ચમચો ઘી, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, કાજુ, ચારોળી, એલચી.

પહેલા મકાઈને સાફ કરી ત્યાર પછી છીણી લેવા. છીણનો માવો તથા દૂધ તપેલીમાં કરી ગરમ કરવા મૂકવું. પછી ખૂબ હલાવ્યા પછી જરા ઘાટ થવા આવે એટલે ખાંડ પધરાવવી, પછી બરાબર ખાંડ ભળી જાય એટલે એક થાળીમાં ઠારી દેવો અને એના ઉપર એલચી, ચારોળી, કાજુ, સુગંધી, ગુલાબની પાંખડી પધરાવવા.

૧૩૪. મેસુર :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ. ખાંડ કિલો ૧, ઘી કિલો ૧॥, એલચી.

બેસનમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘી કરી જરા શેકવો. ગરમ આંચ પર ઘી ગરમ કરવા મૂકવું. ખાંડની જલેબી જેવી ચાસણી કરવી, એમાં બેસન પધરાવી હલાવતા રહેવું. પછી ગરમ-ગરમ ઘીની ધાર કરતા જવી. હલાવતા રહેવું. ઘી છોડવા લાગે ઉપર ચઢવા માંડે, બદામી રંગ પકડે એટલે ઝટ ઉતારી લઈ થાળીમાં ખાલવી લેવો એલચી ભુરકાવવી. આકરો ન થઈ જાય એની સાવચેતી રાખવી. પછી ચાકુથી આંકા કરવા. એક બાજુથી કાઢવો. બીજી બાજુ ઊંચી રાખવી જેથી ઘી નીતરી નીચેની બાજુ આવે.

૧૩૫. દીપક મનોહર :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૨૫૦ ગ્રામનો ભૂકો કાચો, ઘી, ખાંડ કિલો ૨, એલચી, કેશર.

મેંદો અને ચોખાનો લોટ ભેગો કરી, ૨૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, સેવ પાડી શકાય એ રીતે જળથી બાંધવો. પછી બદામનો ભૂકો એમાં મેળવી મનોહર જેવી સેવ પાડવી. ખાંડની બૂંદી જેવી ચાસણીમાં કેસર, એલચી કરી, એમાં સેવ પધરાવી, નંગ વાળવા લાયક થાય ત્યારે નંગ વાળવા.

૧૩૬. લુચઈ :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી.

મેંદામાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી રોટલી કરવા જેવો બાંધવો. પછી લૂવા કરી, રોટલીના હિસાબે વણવી. અધકચરી તળવી. પડ વાળી શકાય એ રીતે ઉતારવી. તરત જ એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવી, બેવડ વાળી, એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવી, ચોવડ કરી, ફરી એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું.

૧૩૭. ખરમંડા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી.

લુચઈની જેમ જ ખરમંડા થાય. ફરક એટલો કે લુચઈમાં તળાઈને ઊતરે એટલે એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું પધરાવી, એને બેવડ-ચોવડ કરીએ છીએ એમ ન કરતાં, ઊતરે એટલે એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવી, પછી ચારે બાજુથી વાળી, એનો લંબચોરસ (કપૂરનારીનો) ઘાટ કરવો. (ફરીથી તળવાના નહીં.)

૧૩૮. તોતરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી.

ક્રિયા લુચઈની જેમ. ફરક એટલો કે તળાઈને ઊતરે એટલે એના પર એલચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવી પછી એનો ગોળ વીટો કરી દેવો.

અનસખડી

(ફીકા)

૧. દહીંથરા : મેંદો ૩૦૦ ગ્રામ, રવો ૨૦૦ ગ્રામ, મોણ માટે ઘી ૧૮૦ ગ્રામ, જળ ૮૦ ગ્રામ, તળવા માટે ઘી દહીંથરા ડૂબે-તરતા રહે એ મુજબ તાવડીમાં પ્રમાણસર લેવું.

૨૫૦ ગ્રામ મેંદો અને ૨૫૦ ગ્રામ રવો બંને સારી પેઠે ભેગા કરવા. પછી ઘી ૧૮૦ ગ્રામ ગરમ કરી, વીઘરે એટલે લોટમાં ખાડો કરી વચમાં પધરાવવું. એ પછી ખાડામાં ઘી ભેગું પાણી ૮૦ ગ્રામ પધરાવવું. પછી એની કણેક બાંધી પાંચ-સાત મિનિટ ઠરવા દેવું. પછી ચાર-પાંચ હાથ મારી કણેક મસળવી. પછી એના નાના-મોટા જેવા કરવા હોય તેવા લૂવા પાડવા. લૂવા પર વેલણ દાબી જરાક વણવા. તાવડીમાં ઘી ગરમ થાય પછી નીમ તાપે (ધીમા તાપે) તળવા. દહીંથરા ડૂબે-તરતા રહે એ પ્રમાણે તાવડીમાં ઘી રહેવું જોઈએ. જેથી તળિયે લાગે નહીં. ઘીમાં તરતાં રહે. તળતી વખતે તાપ ધીમો રાખવો. તળતી વેળા તાવડીમાં માય એ રીતે વણેલા લૂવા ખીચોખીચ પધરાવી તળવા. બદામી થાય ત્યાં સુધી સિજાવા દેવા. સિજાઈ ગયા પછી એક છાબડીમાં નિતરતા ઊભા ગોઠવવા જેથી અંદરથી ઘી નિતરી જાય.

૨. ફરસીપુરી : મેંદો ૩૦૦ ગ્રામ, રવો ૨૦૦ ગ્રામ, મોણ માટે ઘી ૧૬૦ ગ્રામ, જળ ૮૦ ગ્રામ તળવા માટે દહીંથરા મુજબ ઘી. સેકેલું જીરૂં અધકચરું કરેલું, હળદર, મરીના તાંદલા. (અનસખડીમાં લૂણ પધરાવવું નહિ)

દહીંથરાની જેમ મેંદો-રવો ભેગો કરી, વચમાં ખાંડો કરી, વીઘરેલું ઘી ૧૬૦ ગ્રામ તથા જળ ૮૦ ગ્રામ વચમાં પધરાવી, સેકેલું જીરૂં અધકચરું કરેલું, હળદર, મરીના તાંદલા જોઈતા પ્રમાણમાં પધરાવી, પછી દહીંથરાની જેમ કણેક બાંધી પાંચ-સાત મિનિટ રહેવા દઈ, ચાર-પાંચ હાથ મારી કણેક મસળી, લૂવા પાડી વેલણથી વણવા. ફરસીપુરી દહીંથરાથી થોડીક પાતળી રાખવી. એમાં બરાબર મધ્યમાં સહેજ આંગળી દબાવી. પછી તાવડીમાં દહીંથરાની જેમ જ ઘીમાં તરતી તળવી, સિજાઈ ગયા પછી દહીંથરાની જેમ છાબડીમાં પધરાવવી. લૂણ ઉપરથી ભુરકાવવું.

૩. સુહારી (કેસરી) : મેંદો, ઘી; અટામણ ચોખાનું.

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામમાં મોણ ઘીનું ૫૦ થી ૬૦ ગ્રામ કરવું અને પીસેલી હળદર પ્રમાણસર કરી, રોટલી જેવી કણેક બાંધી લૂવા કરી, રોટલી જેવી જ વણવી. વણવામાં અટામણ (ચોખાનો લોટ) લેવો. પછી ઘીમાં તળવી. સાધારણ આકરી તળવી.

૪. સુહારી (સફેદ) :

ફક્ત હળદર નહિ પધરાવવી. બાકી બધી રીત ઉપર મુજબ.

૫. ખાજા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો ઝીણો લોટ (અટામણ) ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧.

૫૦૦ ગ્રામ મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, પૂરીનો લોટ બાંધીએ તેથી જરા નરમ બાંધવો. બાંધીને ત્રણ કલાક રહેવા દેવો. એક થાળીમાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘી લઈ, ખૂબ ફીણી, એમાં ચોખાનો ઝીણો લોટ (અટામણ) ૧૨૫ ગ્રામ પધરાવી, પાછું ખૂબ ફીણવું. પછી જે લોટ ત્રણ કલાકથી બાંધી રાખ્યો છે તેને, એક થાળી અથવા પાટલા ઉપર પાથરી દેવો. ભાખરી કરતાં સહેજ જાડો રહે એ રીતે પાથરવો. પછી ચારે બાજુ એના પર ઉપર તૈયાર કરેલ ચોખાના લોટનો સાટો ચોપડવો. પછી પાંતરાની જેમ વીંટો વાળી, વચમાંથી એના બે ભાગ કરવા. બે જુદા જુદા ભાગ ચોપડા જેટલા પાતળા વણવા. પાછો બન્ને પર ઉપર મુજબ સાટો લગાડવો. પછી એકનો વીંટો વાળી હથેળીમાં ગોળાકાર બનાવી ચોપડાથી સહેજ જાડો વણવો. વણતી વેળા ઉપર નીચે મેંદો લેવાની જરૂર પડશે, એ લેવો. વણ્યા પછી આંગળીથી એના પર સાત કે નવ ગોબા પાડવા પછી એને ધીમે તાપે તાવડીમાં ઘીમાં તળવા. તરતા રહે નીચે ન લાગે. આમાં પેણી કામ ન લાગે. તાવડીમાં જ સરળતાથી અને સુંદર થાય. ઘી તાવડીમાંથી, આરપાર જે ગોબા પાડ્યા છે તેમાં, ઝારા અથવા તવેથાથી છાંટતાં જવું. જેથી ફૂલીને પાંદડી પડશે. બન્ને બાજુ બરાબર થઈ જાય પછી નિતારીને કાઢી લેવા.

૬. ચુટકીના ખાજા :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો ઝીણો લોટ (અટામણ) ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી કિલો ૧.

ખાજાની જે રીત આપી છે તે પ્રમાણે ખાજા કરવા માત્ર આજુબાજુની કોર ઘૂઘરાની જેમ ગૂંથી લઈ, પછી ધીમા તાપે તળાવા.

૭. કાંજીવડા :

અડદની દાળ ૨૦૦ ગ્રામ, પંજાજીરી, હિંગ, લૂણ, મરી.

એક માટીની મટકી લેવી. પંજાજીરી જળમાં એકરસ કરી, મટકીમાં અંદરથી ચારે બાજુ લગાડવી. પંજાજીરીમાં સૂંઠ ૨૦ ગ્રામ, અજમો ૩ ગ્રામ, જીરું ૩ ગ્રામ, ધાણા ૩ ગ્રામ, વરીઆળી ૩ ગ્રામ, આ પાંચ વસ્તુ ખાંડીને બારીક ભૂકો કરી, જળમાં ઓગાળીને, માટલીમાં ચારે બાજુ લગાડી દેવી, એક થાળીમાં અથવા સગડીમાં દેવતા લઈ, તેના પર હિંગની ગાંગડી મૂકી, ધુમાડો થાય એટલે એ ધુમાડો, મટકી ઊંધી વાળી તેમાં લેવો. એટલે હિંગની સોઢમ મટકીમાં બેસશે. હિંગનો ધૂપ બરાબર મટકીમાં લાગી જાય પછી, એમાં પ્રમાણસર જળમાં, ખાંડેલી રાઈ તથા લૂણ જળના ભાગનું લેવું. આમ આ કાંજી તૈયાર રાખવી. ૨૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ બે કલાક પહેલાં પલાળી રાખવી. એને પીસી, એ ખીરામાં પ્રમાણસર ઘીનું મોણ મિક્સ કરી, એ ખીરાનાં વડાં તળવાં ગરમ-ગરમ વડાં ઉપર કાંજીમાં પધરાવતા જવાં.

૮. ખરખરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

મેંદામાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી બાંધવો. બહુ મસળવો નહીં. દશ મિનિટ રહેવા દઈ, લૂવા કરી, જરા જાડી વણવી. વેંતભર પહોળી ગોળાઈમાં રાખવી. પછી એમાં સોઈયાથી છેદ કરી,

ઘીમાં તળવી. ઘી મંદ રાખવું. બંને પાસા ફેરવી, પરિપકવ કરવી. શેકાઈ બદામી રંગ પકડે, ઝારાથી કાઢી, નિતારી ટોકરામાં ધરવી.

૯. મોણની પૂરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

મેંદામાં ૧૭૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી બાંધવો. કરડો બાંધવો. લૂવા કરી, હથેળીમાં લૂવો લઈ, દાબીને પૂરી વણવી. સાદી પૂરીથી જરા જાડી વણવી. પછી ધીમી આંચે ઘીમાં તળવી. પાસા ઉલટાવી, ગાભો ન રહે, એ રીતે બરાબર પરિપકવ થયે, ઝારાથી કાઢી, નિતારી ટોકરામાં ધરવી.

૧૦. સાદી પૂરી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

લોટમાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી બાંધવો. ૧૦ મિનિટ રહેવા દઈ, લૂવા કરી, પૂરી વણી, ઘીમાં તળવી. એક બાજુ ફૂલે એટલે પાસું ફેરવી દેવું. શેકાઈ જાય એટલે નિતારી કાઢી લેવી.

૧૧. સાદી સિદ્ધપુરીઆ પૂરી :

મેંદો ૩૦૦ ગ્રામ, રવો ૧૭૫ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

મેંદો અને રવો મેળવી, એક કરી એમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી બાંધવો. પછી જળનો હાથ દઈ ખૂબ ટૂપવો. કઠણ ન રાખવો. લૂવા પાડી, પૂરી વણી, તેજ ઘીમાં તળવી. એક પાસું ફૂલે એટલે પલટી, બીજું પાસું શેકાય, બદામી રંગ પકડે એટલે કાઢી, નિતારી, ઘાસમાં ઊભી ધરવી.

૧૨. જીરાપુરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, જીરું.

મેંદામાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, પ્રમાણસર જીરું કરી, જળથી રોટલી કરવા જેવો બાંધવો. લૂવા કરી, રોટલીના હિસાબે (રોટલી જેવી પહોળી અને પાતળી) વણવી. ખરી થાય એ રીતે તળવી.

૧૩. થપડી :

ચણાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, મરીના તાંદલા, હળધર.

ચણાના લોટમાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, પ્રમાણસર મરીના તાંદલા, હળદર મેલવી, જળથી રોટલી કરવા જેવો બાંધવો. પછી લૂવા કરી રોટલી જેવી પહોળી પણ જાડાઈમાં રોટલીથી ડબલ, વણવી. ધીમી આંચે ઘીમાં તળી લેવી. બન્ને પાસે બરાબર સિજાઈ, પરિપકવ થાય એટલે કાઢી, નિતારી, બરતનમાં ધરતા જવી, ઉપર પીસેલું નમક ભુરકાવતા જવું.

૧૪. ભરમાપુરી :

મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, લીંબુ અડધાનો રસ, હળદર, મરીના તાંદલા, હિંગ, સૂકા કોપરાનું ખમણ.

ચણાના લોટને ઘીમાં શેકવો. શેકાય એટલે એમાં ઉપર લખેલ મસાલો પ્રમાણસર મેળવવો. મસાલામાં અડધા લીંબુનો રસ કરવો. એકરસ કરવો. મેંદામાં પૂરી કરતાં થોડું વધારે ઘીનું મોણ કરી, પૂરી જેવો બાંધવો. લૂવા પાડી, દાબી, પહોળા કરી, એમાં ઉપરનું બેસન ભરી, તવાપુરી માફક વણીને ઘીમાં તળવી. સાધારણ બદામી રંગ થાય એટલે કાઢી લેવી.

૧૫. અરવીની પૂરી :

અરવી ૨૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, મોટા લીંબૂ ૨નો રસ, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ.

અરવીને જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી, મસળી, ચાળણીથી છણી લેવી. મેંદામાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, અરવીમાં મેળવી દેવો. પછી પ્રમાણસર ધાણાજીરું, હિંગ, લીંબુનો રસ મેળવી બાંધવો, વણવા લાયક ન થાય, કરડો રહે તો દહીં, મેળવી બરાબર કરી કણેક બાંધી, લૂવા કરી, પૂરી વણવી. પછી તળવી. બંને બાજુ પરિપક્વ થાય એટલે ઝારાથી કાઢી, નિતારી, બરતનમાં ધરવી. બારીક નમક ઉપર ભુરકાવવું.

૧૬. લીંબુના રસની પૂરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, મોટા લીંબુ ૨ નો રસ, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ.

મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, હળદર, ધાણાજીરું, હિંગ પ્રમાણસર મેળવી લીંબુના રસથી બાંધવો. ઘટે તો જળ કરવું. ઉપરની પૂરીથી જરા નરમ બાંધવો. પછી લૂવા પાડી વગર અટામણે પૂરી વણવી. તવેથાથી છેદ પાડી તળવી. બીજી બાજુ ફેરવી, શેકાય એટલે કાઢી લેવી બારીક નમક ભુરકાવવું.

૧૭. મેથીની ભાજીની પૂરી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, મોટા લીંબુ ૨ નો રસ, ઝીણી મેથીની ભાજી ૧૫ પણી, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ.

મેથીની ભાજીને સાફ કરી બારીક સમારી, બેસનમાં પ્રમાણસર હિંગ, ધાણાજીરું, હળદર કરી, મેથીની ભાજી મેળવવી. એમાં મોણ ૬૦ ગ્રામ ઘીનું કરી. લીંબુના રસથી બાંધવો. ખૂબ મસળી, કણેક બાંધી, ઉપર પ્રમાણે પૂરી વણી, છેદ પાડી, તળવી, ફેરવીને સિજાય એટલે કાઢી લેવી. બારીક નમક ભુરકાવવું.

૧૮. ચૂકાની ભાજીની પૂરી:

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચૂકાની ભાજી ૧૨૫ ગ્રામ, મોટા લીંબુ ૨ નો રસ, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, હળદર ધાણાજીરું, હિંગ.

ચૂકાની ભાજીને સાફ કરી બારીક સમારી, એમાં ધાણાજીરું, હિંગ, હળદર પ્રમાણસર કરી, મેંદામાં મેળવી, ઉપર પ્રમાણે મોણ કરી, લીંબુના રસમાં બાંધી, ઘટતું જળ લઈ, ઉપર મુજબ પૂરી કરવી. બારીક નમક ભુરકાવવું.

૧૯. દહીંની પૂરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, બાંધેલું દહીં ૩૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ધાણાજીરું, હિંગ, હળદર.

મેંદામાં ૭૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, પછી દહીંથી હિંગ, હળદર, ધાણાજીરું પ્રમાણસર પધરાવી, બાંધવો. પૂરી વણી તળવી. બારીક નમક ભુરકાવવું.

૨૦. ગોબાપુરી :

બેસન ૧૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ, મરીના તાંદલા, જીરું ખોખરું કરેલું.

બેસન અને મેંદાને મેળવી, એમાં ૭૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, હિંગ, ખોખરું જીરું, મરીના તાંદલા પ્રમાણસર મેળવી, જળથી બાંધી, પાતળી વણવી, ગોબા પાડી તળી લેવી, બરતનમાં ધરી, ઉપર બારીક નમક ભુરકાવવું.

૨૧. વેંગણની પૂરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, એક વેંગણ ૪૦૦ ગ્રામનું મોટા લીંબુ ૨નો રસ, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ.

વેંગણને આંચ પર બાફી, ઠંડું પડ્યે છોલી, પછી એને મસળી, એમાં મેદામાં ૭૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી મેળવી, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ બધું મેળવી, લીંબુનો રસ કરી, જરૂર હોય તો જળ કરી, બાંધી, પૂરી કરી તળી લેવી. બરતનમાં ધરી ઉપર બારીક નમક કરવું.

૨૨. થપડીપુરી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, મરીના તાંદલા.

બેસનમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, હિંગ, હળદર, મરીના તાંદલા પ્રમાણસર કરી, જળથી કઠણ બાંધવો. પછી ગરમ ઘીમાં બોળતા જવો અને ટૂપતા જવો. પછી લૂવા પડી, પૂરી વણી, તળી લેવી. સિજાય એટલે કાઢી લઈ બરતનમાં ધરવી. પછી ઉપર નમક ભભરાવવું. આ જ પ્રમાણે ચોરાફળી અને સકરપારા થાય. પાતળી પહોળી વણી, ચપ્પુથી લાંબી પટી કરી તળી લેવી. એ ચોરાફળી, સકરપારા પ્રમાણે આંકા કરી, ચોરસા કરી, તળી લેવા એ સકરપારા.

૨૩. ફીકી બુંદી છૂટી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, કાળા મરીનો ભૂકો.

બેસનમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, ઘોળ કરી, હિંગ, હળદર, કાળા મરીનો ભૂકો મેળવી, ઝારા પર પધરાવી, બુંદી પાડવી. સિજાય પછી કાઢી બરતનમાં ધરવી. પછી નમક ભભરાવવું.

૨૪. ગાંઠિયા :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, મરીના તાંદલા.

બેસનમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, હિંગ, હળદર, મરીના તાંદલા પ્રમાણસર મેળવી, કરડો બાંધવો. ગરમ ઘીમાં બોળતા જવો અને ટૂપતા જવો. ખૂબ ટૂપવો. પછી ગાંઠિયા વણવા, યા પાડવા. મંદ આંચે તળવા. સિજાય એટલે કાઢી બરતનમાં ધરવા. ઉપર બારીક નમક કરવું. આ ગાંઠિયા વેંગણના શાકમાં, બટાકાના શાકમાં થઈ શકે. એકલું ગાંઠિયાનું શાક પણ થાય છે. મેથીની ભાજીના શાકમાં પણ આ ગાંઠિયા કરી શકાય.

૨૫. બેસનની ઝીણી સેવ :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, હળદર, હિંગ, મરી પીસેલા.

બેસનમાં હળદર, હિંગ, મરી મેળવી, જળથી શીરા જેવો બાંધવો. ઘીનો હાથ દઈ, ઝારો ખૂબ

બારીક હોય તે પર પધરાવી, સેવ પાડવી. તળાઈ રહે એટલે કાઢી લઈ, બરતનમાં પધરાવવી. પછી એના પર નમક ભુરકાવવું.

૨૬. ઝીણા મોરસની ભાજીનાં મૂઠિયાં :

જાડો ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઝીણો મોરસ ૨૫૦ ગ્રામ, મોટા લીંબુ નંગ ૨ નો રસ, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ, મરી પીસેલા.

ઝીણા મોરસને ચૂંટી સાફ કરી, અધરણમાં બાફવો. બફાઈ જાય એટલે બાફેલું જળ તદ્દન કાઢી નાંખવું. ઘઉંના લોટમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, એમાં મોરસ પધરાવી, બધો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી, લીંબુનો રસ મેળવી, મૂઠિયાં વાળી, ઘીમાં તળી લેવાં. સિજાય એટલે કાઢી, બરતનમાં ધરવાં. આ રીતે મેથી વગેરેની ભાજીનાં મૂઠિયાં પણ થાય. એમાં ઉપરથી નમક ભભરાવી શકાય.

૨૭. પકોડી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ધાણાજીરું, હિંગ, હળદર, મરી પીસેલા.

બેસનમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, ઉપરનો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી, જળ કરી, ખૂબ ફીણવો, પછી મંદ આંચે પકોડી તળવી. સિજાય એટલે બરતનમાં કાઢી લઈ પછી નમક ભભરાવવું.

૨૮. આમરસની પકોડી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, આમરસ ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ, ધાણાજીરું, હળદર, મરીના તાંદલા. બેસનમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, ઉપરનો બધો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી, આમરસ કરી, ખૂબ ફીણવો, પછી મંદ આંચે પકોડી તળવી. સિજાય એટલે બરતનમાં કાઢી લઈ પછી નમક ભભરાવવું.

૨૯. શેરડીના રસની પકોડી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, શેરડીનો રસ ૨૦૦ ગ્રામ, હિંગ, ધાણાજીરું, પીસેલા મરી, હળદર.

બેસનમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, ઉપરનો બધો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી, શેરડીનો રસ કરી, ખૂબ ફીણવો. પછી મંદ આંચે પકોડી તળવી. સિજાય એટલે બરતનમાં કાઢી લઈ પછી નમક ભભરાવવું. (રસ ઓછો પડે તો જળ કરવું.)

૩૦. વેંગણના ભુજેના :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ધાણાજીરું હળદર, કાળામરી પીસેલાં, હિંગ, વેંગણ ૧ કિલો.

બેસનમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, પ્રમાણસર ધાણાજીરું, હળદર, મરી, હિંગ કરી, મેળવી, પછી જળમાં ખીરું કરવું. વેંગણનાં ચકતાં કરી. ખીરામાં બોળી, હાથમાં લઈ, એક-એક ચકતું ઘીમાં છોડતા જવું. પછી પલટવું. બરાબર સિજાય એટલે ઝારાથી નિતારી, કાઢી, છાબડામાં ધરવું. આ રીતે બટાકા, રતાળુ, તુરિયા, કેળા, કોળા, પાન વગેરેના ભુજેના થાય. અળવીના પાન પર બેસન ચોપડી, લપેટી, ખીરામાં ડુબોવી, ચાકુથી ચકતાં કરી, તળી લેવાં. છાબડામાં ધર્યા પછી પીસેલું નમક ભભરાવવું.

૩૧. ગુંજા (ભડથાના) : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૭૫ ગ્રામ, વેંગણ ૧ કિલો, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, ધાણાજીરું, આદુના મગિયા, લીંબુ નંગ ૨નો રસ.

વેંગણ પર જરા ઘી ચોપડી, પાતળી સીંકથી ચારે બાજુ થોડા થોડા છેદ કરી, પછી ભરસાઠમાં ગોઠવી, સિજાય એટલે કાઢી, છોડા ઉતારી ભડતું કરી, કપડામાં ધરી, થોડું જળ નિચોવી લેવું. બેસનને થોડા ઘીમાં શેકી, ભડતામાં મેળવી, હિંગ કરી એને ઘીમાં શેકી લેવું. મેંદામાં ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી જળથી કઠણ બાંધવો. લૂવા પાડી પૂરી વણવી. ભડતામાં ધાણાજીરું. આદુના મગિયા, લીંબુનો રસ કરી, મેળવી પૂરીમાં એનું પૂરણ ભરી, ગુંજાની જેમ ગૂંથી લઈ, તળી લેવા. પીસેલું નમક આંચ પરથી ઊતરે પછી ઉપરથી ભુરકાવવું.

૩૨. ગુંજા (લીલા ચણાના) : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, લીલા ચણા ૫૦૦ ગ્રામ, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, હિંગ, ધાણાજીરું.

લીલા ચણાને પીસી, ઘીમાં હિંગ કરી છોંકી, ઢાંકી, સીજવા દેવા. સિજાય એટલે ઉતારી, એમાં ઝીણી સમારેલી કોથમીર, તેમજ બધો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી. લીંબુનો રસ કરી, બરાબર મસળી, એનું પૂરણ, ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ મેદામાં કરી, બાંધી, પૂરી વણી, એમાં મૂકી, ગુંજાની જેમ ગૂંથી લઈ, તળી લેવા. પીસેલું નમક આંચ પરથી ઊતરે પછી ભુરકાવવું.

33. ગુંજા (લીલા વટાણાના) : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ. ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, લીલા વટાણા ૫૦૦ ગ્રામ, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, હિંગ, ધાણાજીરું.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

૩૪. ગુંજા (લીલી ચોળીના) : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, લીલી ચોળી ૫૦૦ ગ્રામ, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, હિંગ, ધાણાજીરું.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

૩૫. ગુંજા (પાપડીના લીલવાના) : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, લીલવા ૫૦૦ ગ્રામ, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, હિંગ, ધાણાજીરું.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

૩૬. ગુંજા (લીલી તુવેરના) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, લીલી તુવેર ૫૦૦ ગ્રામ, લીંબુ નંગ ૨ નો રસ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, હિંગ, ધાણાજીરું.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

૩૭. ગુંજા (ચણાની દાળના) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, હળદર, હિંગ, મરી, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, કોથમીર, ધાણાજીરું.

ચણાની દાળને જળમાં ભીંજવી, ૩ કલાક બાદ બાફવી. ચઢી જાય એટલે ઉતારી, એમાં હળદર, હિંગ, મરી, કોથમીર, ધાણાજીરું, લીંબુ પ્રમાણસર પધરાવી, ઘઉંના લોટમાં, પૂરી કરતાં સહેજ વધુ ઘીનું મોણ દઈ, બાંધી, પૂરી વણી, ઉપર સિદ્ધ કરેલ દાળનું પૂરણ એમાં પધરાવી, ગુંજાની જેમ ગૂંથી લઈ, ધીમી આંચે ઘીમાં તળી લેવા, પછી લૂણ ભુરકાવવું.

૩૮. ક્ચોરી (મગની દાળની) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, મગની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, ધાણાજીરું, આદુના મગિયા, લીંબુ નંગ ૨ નો રસ, હિંગ.

દાળને રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, બાફવી, બફાય એટલે એમાં ઉપરનો તમામ મસાલો લીંબુનો રસ, કોથમીર બારીક સમારેલી, આદુના મગિયા મેળવી એનું પૂરણ તૈયાર કરવું. મેદામાં મોણ ૧૨૫ ગ્રામ ઘીનું કરી, બાંધી, પૂરી વણી, પૂરીમાં ઉપરનું પૂરણ કરી, ચારે કોર મેળવી, હથેળીથી દાબી, ક્ચોરી જેવી કરી, ઘીમાં તળી લેવી. આંચ પરથી ઊતરે પછી નમક ભુરકાવવું.

૩૯. ક્ચોરી (અડદની દાળની) :

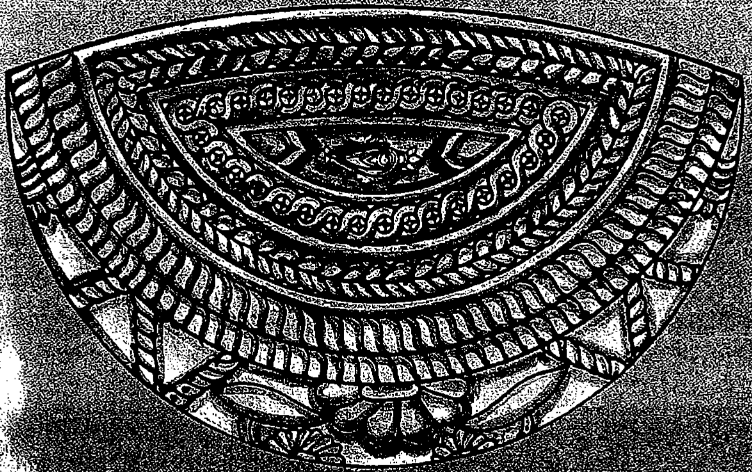
મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, કાળા મરી પીસેલા, કોથમીર, આદુના મગિયા, ધાણાજીરું, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, હિંગ.

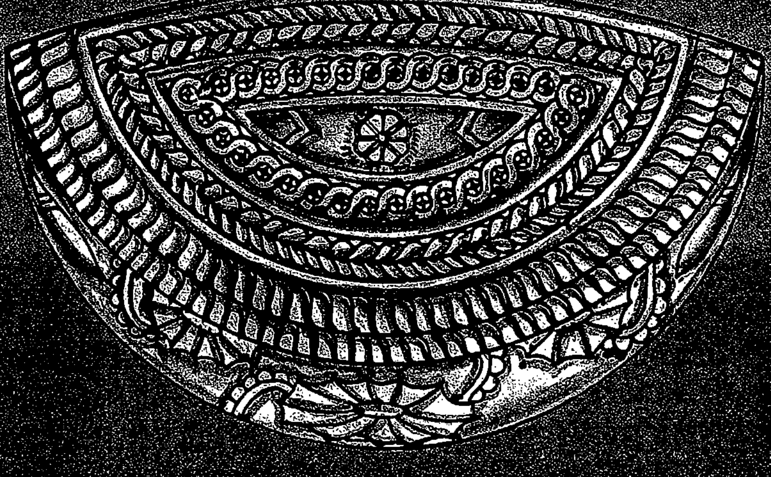
દાળને રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ પીસી, એમાં હિંગ, ધાણાજીરું, મરી પધરાવી વડાં કરી, તળી, બહાર કાઢી, મસળી લેવા. પછી એમાં બારીક સમારેલી કોથમીર, આદુના મગિયા લીંબુનો રસ, કરી પૂરણ તૈયાર કરવું. મેંદાની પૂરી વણી, એમાં પૂરણ મૂકી ઉપરની રીત પ્રમાણે ક્ચોરી તળી. આંચ પરથી ઊતરે નમક પધરાવવું.

૪૦. દહીંવડાં :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, દહીં ૧ કિલો, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, કાળા મરી પીસેલા, જીરું શેકેલું, આદુ પીસેલું, ધાણાજીરું, હળદર, હિંગ, રાઈ પીસેલી.

આડો ગુંજે શંખનો





દાળને રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, પીસી, મરી, ધાણાજીરું, આદુ, હળદર, હિંગ બધું પ્રમાણસર મેળવી ઘીનું મોણ ૨૫૦ ગ્રામ દઈ, હથેળીમાં જળ લગાવી, વડાં કરી, ઘીમાં તળવાં. બરાબર સિજાય એટલે, પ્રમાણસર નોન (નમક)નું પાણી કરી રાખ્યું હોય તેમાં, પધરાવતાં જવાં. દહીંમાં પીસેલી રાઈ કરી, ફીણી, શેકેલું જીરું કરી, પછી એ દહીંમાં, નમકજળમાંથી વડા કાઢી નીચવી, પધરાવવાં.

આ વડાં છાશમાં પધરાવીએ તો છાશવડાં થાય.

૪૧. ચણા ફરફરિયા :

ચણા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, કાળા મરી પીસેલા.

ચણાને રાતે ભીંજવી, સવારે જળ નિતારી, વવઠાવી, સૂકા કરી, ઘીમાં મુઠ્ઠી મુઠ્ઠા પધરાવતા જવા, તળાઈ પોચા થાય એટલે કાઢી, ઉપર નમક-મરી ભુરકાવતા જવું.

૪૨. ચણાની દાળ :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, કાળા મરી પીસેલા.

ચણાની દાળ રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, જળ નિતારી, વવઠાવી, સૂકી કરી ચણાની રીત મુજબ ઘીમાં તળી, કાઢી, ઉપર નમક-મરી ભુરકાવવા. ઉપર લીંબુ નિચોવવું. જળનો અંશ ન રહે એટલા માટે સૂકા કપડાંમાં પધરાવી સૂકી કરી પછી તળવી, જેથી કરડી ન પડે.

૪૩. છોંક્લા ચણા તથા દાળ :

ચણા કે દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૫૦ ગ્રામ, કાળા મરી પીસેલા, હિંગ, જીરું.

ચણા કે દાળ રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, જળ, નિતારી, ઘીમાં હિંગ, જીરાનો વઘાર કરી, એમાં છોંકી દેવા તપેલા પર ઢાંકણું ઢાંકી એમાં જળ ભરવું. થોડી વારે ઉઘાડી, હલાવી, પાછું ઢાંકી દેવું. ઢાંકણામાં જળ રાખવું. નીચે કોલસાની આંચ રહે. સિજાઈ જાય એટલે ઉતારી પછી એના પર નમક ભુરકાવવું. કાળા મરી પીસેલા ભુરકાવવા. આજ રીતે ચણાની-મગની દાળ થાય.

૪૪. ખમણ પૌવા :

પૌવા ૫૦૦ ગ્રામ, શ્રીફળ નંગ ૧નું ખમણ, પીસેલા મરી, હિંગ, લીંબુ નંગ ૨ નો રસ, આદુના મગિયા, કોથમીર, હળદર, ઘી ૭૫ ગ્રામ.

ઘીમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં પાવા પધરાવી વઘારવા. બરાબર થાય એટલે એમાં ખમણ કરી, પછી બારીક સમારેલી કોથમીર પધરાવી, મરી, આદુના મગિયા કરી, બરાબર મિક્સ કરી, પ્રમાણસર નમક અને લીંબુનો રસ પધરાવી એક રસ કરવું.

૪૫. બટાકા પૌવા :

બટાકા ૩૭૫ ગ્રામ, નાળિયેર એકનું ખમણ, પૌવા ૫૦૦ મગિયા, હિંગ, કોથમીર, હળદર, મેથી, ઘી ૭૫ ગ્રામ.

બટાકાને જળમાં બાફી, છોડા ઉતારી, બારીક સમારી, ઘીમાં હિંગ, મેથીનો વઘાર કરી, એમાં બટાકા અને પૌવા છોંકી દેવા. એમાં ખમણ, કોથમીર બારીક સમારેલી, મરી આદુના મગિયા, કરી, બરાબર મેળવી, હળદર પધરાવી, ઉતારી, પ્રમાણસર નમક અને લીંબુનો રસ પધરાવી એકરસ કરવું.

૪૬. દાળિયા પૌવા :

દળિયા ૫૦૦ ગ્રામ, પૌવા ૫૦૦ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ, કાળા મરીની ભૂકી, આદુના મગિયા, હિંગ, લીંબુ નંગ ૨ નો રસ, હળદર, ઘી ૭૫ ગ્રામ.

ઘીમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં પૌવા અને દાળિયા છોંકી સાંતળી લેવા. સંતળાઈ રહે પ્રમાણસર ખમણ, મરી, આદુના મગિયા, હળદર કરી, મેળવી, ઉતારી, એમાં પ્રમાણસર નમક અને લીંબુનો રસ ઉપર કરી, એકરસ કરવું.

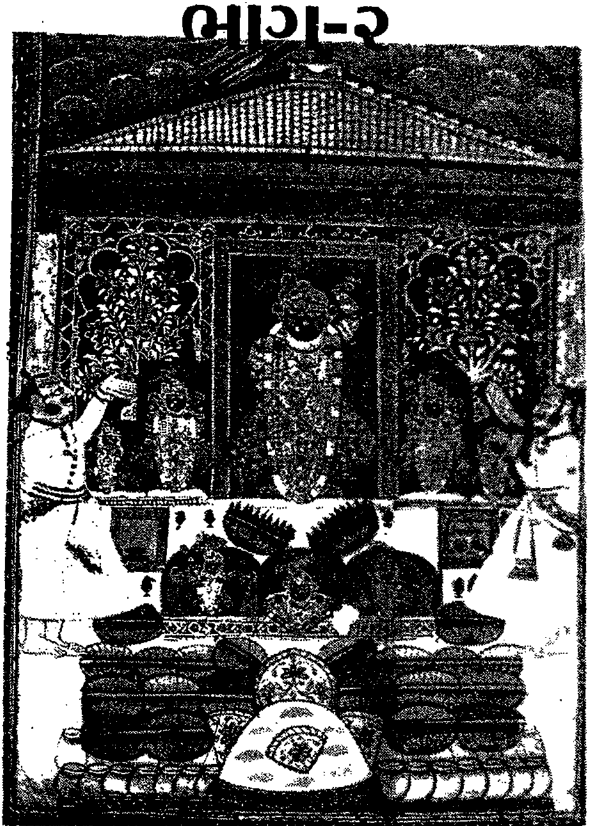
૪૭. લીલી શાલ (ભાત)ના પૌવા કરવાની રીત :

ડાંગર પાકવા આવે ત્યારે કરવા. ત્યારે એમાંથી અઢી કિલો લીલી શાલ લઈ, એક ઠિકરાના વાસણમાં ભૂંજવી. પછી લાકડાની ઉખળમાં મૂસળથી ધીરે-ધીરે, ગરમ-ગરમ કૂટવા, જેથી ચપટા થાય. પછી સૂપડાથી ઝાટકી લેવા.

★ ★ ★

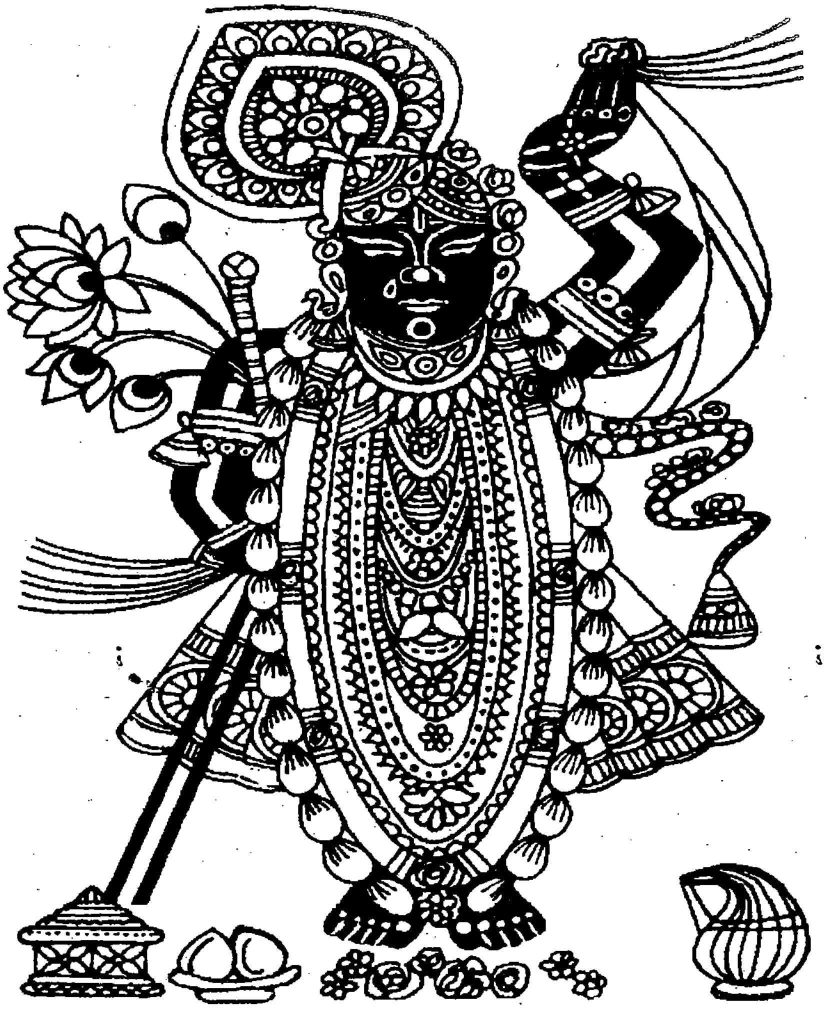
રશેસપ્રભુનો રસથાળ

ભાગ-૨



[ફલાહાર - ખાંડઘર - સંધાનાં - મસાલા - સખડી - વિશિષ્ટ પ્રકાર]

[અન્નકૂટ - છપ્પનભોગ - કુનવારા - મહાદાન - છાક - ભોજનથાળી - વ્રજકમલાકાર]



દોઊ મિલિ જેંવત કંચનથારી
મધુમેવા પક્વાન મીઠાઈ
પરોસત હૈ લલિતા રી.

ફલાહાર

રાજગરો, મોરીઓ, સિંગોડા, કુટી, સીંગદાણાથી સિદ્ધ થતી સામગ્રી તેમજ કંદથી (બટાકા, સૂરણ, રતાળુ, સકરીઆ, અળવી) સિદ્ધ થતી સામગ્રી ફરાળી સામગ્રીમાં ગણાય છે. આ ફરાળી સામગ્રી ઘીમાં સિદ્ધ કરાવી જોઈએ તેમજ જો ફરાળી સામગ્રી ફીકાની હોય તો એમાં લૂણ સામગ્રીને આંચ પરથી ઉતારી પછી કરવું જોઈએ. દૂધઘરની તમામ પ્રકારની સામગ્રી તેમજ ફળો ફરાળમાં લઈ શકાય.

૧. રાજગરાની પૂરી તથા રોટલી :

રાજગરાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ.

બે માપ જેટલું જળ ચૂલે ચઢાવવું. જળ ખદબદે ત્યારે તેમાં રાજગરાનો લોટ ૩૭૫ ગ્રામ પધરાવી બાફવો. પછી ઉતારી બાકીનો ૧૨૫ ગ્રામ લોટ મેળવી દેવો. કરડો લાગે તો જળનો હાથ દેવો અને ઘીનો હાથ દઈ નરમ, કોમળ કરી, લુવા કરવા. ઉપર ભીંજવેલું કપડું ઢાંકવું. પછી લુવાને થોડું થોડું રાજગરાના લોટનું અટામણ લગાડી પૂરી વણવી. ધીમી આંચે ઘીમાં તળવી. પરિપકવ થયે ઝારા પર લઈ નિતારી વાસણમાં ધરવી. ૫૦૦ ગ્રામ લોટની પૂરી ૧૨૫ ગ્રામ ઘીમાં કરવી હોય તો પહેલાં ગરમ જળમાં લોટ બાંધવો. પછી ઉપર મુજબ પૂરી વણી તળી કાઢી લેવી. રોટલી કરવી હોય તો લોટને બાફી રોટલીની જેમ વણી સેકી લેવી. પછી ઘી ચોપડવું.

૨. રાજગરાની સેવ :

રાજગરાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ.

રાજગરાના લોટને ઉપર મુજબ બાફી પછી ઘી તથા જળનો હાથ દઈ, નરમ કરી, પછી ઝારાથી સેવ પાડી ધીમી આંચે તળવી. શેકાય એટલે ઝારાથી કાઢી નિતારી વાસણમાં ધરવી. જો ફીકી કરવી હોય તો કાળામરીની જીરાની અને સિંધાલૂણની ભૂકી ઉપર ભુરકાવવી. મીઠી કરવી હોય તો ૫૦૦ ગ્રામ બૂરાની ચાસણી કરી છૂટી બુંદીની જેમ પાગવી.

૩. રાજગરાનો શીરો :

રાજગરાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ.

રાજગરાના લોટને ઘીમાં ખૂબ શેકવો. પછી એમાં જળ અડધો લીટર ઉપર (૭ માપ જેટલું) પધરાવવું. જળ શોષાઈ જાય ત્યારે બૂરું કે ખાંડ પધરાવી હલાવતા રહેવું. તવેથા પર કે પેણીમાં ચોંટે નહીં ત્યારે પરિપકવ થયે ઉતારી લેવો.

૪. રાજગરાના લાડુ :

રાજગરાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ.

રાજગરાના લોટને ઘીમાં શેકી, બૂરું મેળવી, નંગ વાળી લેવા.

૫. રાજગરાના લોટની કઢી :

રાજગરાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, છાશ ગાઢી અડધો લીટર, જીરું પીસેલાં કાળાં મરી, પીસેલું સિધાલૂણ, ઘી.

છાશમાં રાજગરાનો લોટ અને પીસેલા મરી પધરાવી ઘોળ તૈયાર કરવો. પછી એક વાસણમાં ઘીમાં જીરું કરી વઘાર તૈયાર કરી એમાં ઘોળ પધરાવી દેવો. કડછીથી હલાવવું. ત્રણ-ચાર ઊભરા આવે પછી ઉતારી લેવું. પછી સિંધાલૂણ પીસેલું કરી હલાવવું.

૬. શીંગોડાના લોટની પૂરી :

શીંગોડાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ.

શીંગોડાના લોટને ગરમ જળથી બાંધવો. પછી જરા ઘીનો હાથ દઈ કેળવવો. પછી શીંગોડાના લોટનું અટામણ લઈ, પૂરી વણી, તળી લેવી.

૭. શીંગોડાનો શીરો :

શીંગોડાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ.

શીંગોડાના લોટને ઘીમાં શેકવો. પછી ગરમ જળ અડધો લીટર ઉપર (૭ માપ જેટલું) એમાં પધરાવી હલાવતાં રહેવું. જળ શોષાઈ જાય પછી બૂરું પધરાવી હલાવતાં રહેવું. પેણીમાં કે તવેથા પર ચોંટે નહીં ત્યારે પરિપક્વ થયે ઉતારી લેવો.

૮. શીંગોડાની ખાણમી (પાતુડી) :

શીંગોડાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, છાશ ગાઢી ૧ા લીટર, કાળા મરી પીસેલાં, જીરું શેકેલું. સિંધાલૂણ પીસેલું, ઘી

શીંગોડાના લોટનો ગાઢી છાશમાં ઘોળ કરવો. પછી વાસણમાં પધરાવી બાફવો. શીરા જેવો થાય ત્યારે ઉતારી લેવો. પછી એમાં પીસેલાં કાળાં મરી તથા શેકેલું જીરું અને સિંધાલૂણ પીસેલું પધરાવી, મેળવી, એક થાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવી દેવું. કટોરાથી બરાબર કરી, પછી ચાકુથી ચોકોર ટૂક કરી લેવા.

૯. કુટીની પૂરી :

કુટીનો લોટ ઝીણો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૭૫ ગ્રામ.

કુટીના લોટને ગરમ જળમાં બાફવો. (રાજગરાના લોટની મુજબ) બફાઈ રહે, ઉતારી, ઘીનો હાથ દઈ, નરમ કોમળ કરી, લૂવા કરી, પૂરી વણી તળી લેવી. વણતી વેળા કુટીના લોટનું અટામણ લેવું.

૧૦. કુટીનો શીરો :

કુટીનો લોટ કગરો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી.

કુટીના લોટને ઘીમાં શેકવો. પછી ગરમ જળ સવા લીટર જેટલું એમાં પધરાવવું. જળ શોષાઈ જાય પછી એમાં બૂરું અથવા દળેલી ખાંડ પધરાવી દેવી. બરાબર એકરસ થયે કઢાઈમાં અને તવેથા પર ચોંટે નહીં ત્યારે પરિપક્વ થયે ઉતારી લેવો.

૧૧. કુટીની રોટલી :

કુટીનો લોટ ઝીણો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૦ ગ્રામ.

કુટીના લોટને બાફી, લૂવા કરી, કુટીના અટામણથી રોટલી વણી, શેકવી, ફુલાવવી. પછી ઘી ચોપડવું.

૧૨. કુટીની કઢી :

કુટીનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, ઝીણો, છાશ ગાઢી અડધો લીટર, જીરું, પીસેલાં કાળાં મરી, પીસેલું સિંધાલૂણ, ઘી.

છાશમાં કુટીનો લોટ અને પીસેલાં મરી પધરાવી, ઘોળ કરવો. પછી એક વાસણમાં ઘીમાં જીરું કરી, વઘાર તૈયાર કરી, એમાં ઘોળ પધરાવી દેવો. કડછીથી હલાવવું. ત્રણ-ચાર ઊભરા આવે પછી ઉતારી લેવું. પછી સિંધાલૂણ પીસેલું કરી હલાવવું.

૧૩. કુટીની ખાણમી (પાતુડી) :

કુટીનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ ઝીણો, છાશ ગાઢી ૧। લીટર, કાળાં મરી પીસેલાં જીરું શેકલું, સિંધાલૂણ પીસેલું.

કુટીના લોટનો ગાઢી છાશમાં ઘોળ કરવો. પછી વાસણમાં પધરાવી બાફવો. શીરા જેવો થાય ત્યારે ઉતારી લેવો. પછી એમાં પીસેલાં કાળાં મરી તથા શેકેલું જીરું અને સિંધાલૂણ પીસેલું પધરાવી, મેળવી, એક થાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવી દેવું. કટોરાથી બરાબર કરી, ચાકુથી ચોકોર ટૂક કરી લેવા.

૧૪. કુટીના ઢોકળાં :

કુટીનો દારો યા ફાડચા ૫૦૦ ગ્રામ, છાશ ગાઢી ૧૦૦ ગ્રામ, આદુ પીસેલું, મરીના તાંદલા, સિંધાલૂણ પીસેલું, ઘી ૫૦ ગ્રામ.

નવસેકા પાણીમાં કુટીનો દારો પધરાવી પલાળી, એમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી સરખો હલાવી, એમાં પ્રમાણસર પીસેલું, સિંધાલૂણ, પીસેલું આદુ કરી, મિક્સ કરી કલાક રહેવા દઈ પછી, ઢોકળાના જેવું જાડું ખીરું થાળીમાં પાથરી, એના પર મરીના તાંદલા કરી, એક પેણીમાં પાણી કરી, એમાં કાંઠો મૂકી, એના પર ખીરાની થાળી પધરાવી, ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી બાફવા મૂકવા. સિજાઈ જાય એટલે થાળી કાઢી લઈ, ધરતી પર થાળી ઊંધી ધરવી. થોડીવાર પછી થાળી ચત્તી કરી, ટૂક કરી લેવી.

૧૫. મોરીઆનાં ઢોકળાં :

મોરીઆનો કરકરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, છાશ ગાઢી ૧૦૦ ગ્રામ, આદુ પીસેલું, મરીના તાંદલા, સિંધાલૂણ પીસેલું ઘી ૩૦ ગ્રામ.

રીત ઉપર મુજબ.

૧૬. કાચાં કેળાંની પૂરી :

કાચાં કેળાં કિલો ૧, ઘી ૧૭૫ ગ્રામ, પીસેલું જીરું, પીસેલાં કાળાં મરી, રાજગરાનો લોટ ૧૭૫ ગ્રામ.

કાચાં કેળાંને છોડા સાથે જળમાં બાફી, પછી છોડાં ઉતારી પીસી લેવાં. પછી એમાં રાજગરાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ મેળવવો. પછી પીસેલું જીરું તથા પીસેલાં કાળાં મરી મેળવી, લુવા પાડી, રાજગરાના લોટના અટામણથી પૂરી વણી, ઘીમાં તળવી.

૧૭. સાંવાનો (મોરીઆનો) ભાત :

મોરીઓ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૦ ગ્રામ.

જળનું અધરણ ઊકળતું થાય એટલે મોરીઆને બે પાણીથી ધોઈને એમાં પધરાવી દેવો. ભાતની જેમ થઈ જાય, કણી ન રહે, એટલે ઉતારી લઈ એમાં ઘી પધરાવી દેવું.

૧૮. સાંવાની (મોરીઆની) ત્રધારી લાપસી :

મોરીઓ ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ.

જળનું અધરણ ઊકળતું થાય એટલે એમાં બૂરું પધરાવી, ખદકો આવે ત્યારે એમાં મોરીઓ ઓરી દેવો. બરાબર પરિપકવ થાય એટલે એમાં ઘી પધરાવી દેવું. એકરસ થયે, થાળીમાં જમાવી દેવો. પછી ચપ્પુથી ટૂક કરી લેવા.

૧૯. મોરીઆના પુવા :

મોરીઆનો ઝીણો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, છાશ ગાઢી ૧૦૦ ગ્રામ, આદુ પીસેલું, સિંધાલૂણ પીસેલું, મરી પીસેલાં, ઘી ૩૦ ગ્રામ.

મોરીઆના ઝીણા લોટને છાશમાં પધરાવી, એમાં ઘીનું મોણ કરી, ખીરાની જેમ સરખું હલાવી, એમાં પ્રમાણસર પીસેલું આદુ, પીસેલાં મરી, પીસેલું સિંધાલૂણ કરી, મેળવી, એક કલાક રહેવા દઈ, પછી તાવી પર, તાવી બરાબર ગરમ થાય એટલે એના પર અડધી ચમચી ઘી કરી, કડછીથી એક પુડો થાય એટલું ખીરું કરી, પછી તવેથાથી પાથરી દેવું. પછી ઉપર જરા ઘી કરી ઉપરનું પાસું પલટી નાંખવું. બરાબર પરિપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવો.

૨૦. મોરીઆનો શીરો :

મોરીઆનો કરકરો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, કિસમિસ.

૧૦૦ ગ્રામ ઘીમાં મોરીઆનો ૧૦૦ ગ્રામ કરકરો લોટ શેકવો. બદામી રંગ પકડે એટલે એમાં ૧૦૦ ગ્રામ જેટલું જળ કરી દેવું. જળ શોષાઈ જાય પછી એમાં ખાંડ કરી દેવી. પછી હલાવતા રહેવો. ઘી છૂટું પડે એટલે ઉતારી લેવો. પછી એમાં એલચી કરવી. કિસમિસ શેકવામાં લેવી.

૨૧. મોરીઆની ખીર :

૨૫ ગ્રામ મોરીઓ, અડધો લીટર દૂધ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, બદામ, પીસ્તા, ચારોળી, એલચી.

અડધો લીટર દૂધ આંચ પર ગરમ કરવા મૂકવું. એક ઊભરો આવે એટલે એમાં મોરીઆને ઘીનો હાથ દઈ પધરાવી દેવો. મોરીઓ બરાબર સિજાઈ જાય, કણી ન રહે, ત્યારે ખાંડ પધરાવી દેવી, હલાવતા રહેવું. ગાઢો થાય એટલે ઉતારી લઈ એમાં બદામ-પિસ્તાની ફાંક પ્રમાણસર, ચારોળી તથા એલચી પ્રમાણસર કરવી.

૨૨. ફરાળી ભુજેના :

રાજગરાનો ઝીણો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, શીંગોડાનો ઝીણો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, સૂરણ ૧૦૦ ગ્રામ, કેળાં નંગ ૩, પીસેલું આદુ, પીસેલાં મરી, પીસેલું સિંધાલૂણ, ૫૦ ગ્રામ બાંધેલું દહીં, ઘી.

સૂરણને છોલી મોટા ટૂક કરી પછી જળમાં બાફી લેવું. બરાબર બફાય એટલે જળમાંથી કાઢી લઈ એને મુલાયમ પીસી લેવું. પછી એમાં રાજગરાનો લોટ, શીંગોડાનો લોટ તેમજ કેળાં મુલાયમ પીસેલાં પધરાવી બધું એકરસ કરી, એમાં થોડુંક ઘીનું મોણ કરી, દહીં પધરાવી, પીસેલું આદુ, પીસેલાં મરી, પીસેલું સિંધાલૂણ પ્રમાણસર કરી બધું બરાબર મિક્સ કરી ભુજેનાના ખીરા જેવું ખીરું તૈયાર કરવું. પછી પેણીમાં ઘી ગરમ થાય (ભુજેના લાયક) એટલે એમાં ખીરું વડાં મૂકીએ તે રીતે મૂકતા જવું. બરાબર સિજાય, પરિપકવ થાય એટલે ઝારાથી કાઢી, નિતારી, બરતનમાં ધરવા.

૨૩. બટાકાનાં ચકતાં (વેફર) :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, સિંધાલૂણ પીસેલું, કાળાં મરી પીસેલાં.

બટાકાનાં છોડાં ઉતારી, ચકતાં કરી ઘીમાં તળવાં. બરાબર તળાય, ખરા થાય, એટલે કાઢી લઈ, થાળીમાં પધરાવી, ઉપર સિંધાલૂણ અને કાળાં મરી ભુરકાવવા.

૨૪. બટાકાની સેવ :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, સિંધાલૂણ પીસેલું, કાળાં મરી પીસેલાં.

બટાકાનાં છોડાં ઉતારી, છીણી પર છીણી, જળમાં તારવી, ચાળણીમાં ધરી નિતારી લેવી. પછી ઘીમાં તળવી. થોડી-થોડી તળવી, ખરી થાય એ રીતે તળવી. પછી કાઢી થાળીમાં પધરાવી ઉપર સિંધાલૂણ, મરી પધરાવવા.

૨૫. બટાકાના ટૂક :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, જીરું, સિંધાલૂણ પીસેલું, કાળાં મરી પીસેલાં.

બટાકાને છોલી, નાના હોય તો ચાર ચીરી અને મોટા હોય તો આઠ ચીરી કરી, પછી ઘી ગરમ કરી એમાં જીરાનો વઘાર કરી, ચીરીઓ એમાં પધરાવી દેવી. ખૂબ સસડવા દેવી. બરાબર સિજાઈ જાય ત્યારે ઉતારી પછી એના પર સિંધાલૂણ, મરી ભુરકાવવાં.

આજ રીતે સૂરણ, રતાળુ, સકરિયા, અળવીના ટૂક થાય.

૨૬. બટાકાનું શાક :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૦ ગ્રામ, જીરું, સિંધાલૂણ પીસેલું, કાળાં મરી પીસેલાં, દહીં, બૂરું.

બટાકાને છોલી, શાક કરવા જેવા સુધારી, ઘી ગરમ કરી, જીરાનો વઘાર કરી, એમાં પધરાવી દેવા. બરાબર સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર દહીં અને બૂરું પધરાવી હલાવી મિક્સ કરી, ઉતારી, એમાં સિંધાલૂણ તથા કાળાં મરી પધરાવી મિક્સ કરવા. આ જ રીતે સૂરણ, રતાળુ, સકરિયા, અળવીનું શાક થાય. રતાળુ ને અળવીમાં દહીં ન કરતાં લીંબુ નંગ ૧નો રસ કરવો.

૨૭. બટાકાનું શાક પાતળું :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૬૦ ગ્રામ, જીરું, સિંધાલૂણ પીસેલું, કાળાં મરી પીસેલાં છાશ ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું.

બટાકાને છોલી,નાના નાના ટૂક કરી, ઘી ગરમ કરી, જીરાનો વઘાર કરી એમાં પધરાવી સીજવા દેવા. સિજાઈ જાય પછી એમાં છાશ પધરાવી દેવી. બે ખદકા આવે પછી ઉતારી લેવી. બૂરું કરવું. સિંધાલૂણ તથા મરી પધરાવવાં.

આજ રીતે સૂરણ, અળવી, રતાળુ, સકરીઆ, કાકડી, તુરિયા, ચોળાઈ, ખરબૂજા વગેરેનું શાક થાય છે.

અળવી, રતાળુ, કાકડી, તુરિયા, ચોળાઈ, ખરબૂજામાં છાશ ન કરવી. એની જગ્યાએ એક લીંબુનો રસ કરવો.

૨૮. ખમણ કાકડી (ફરાળની) :

કાકડી કુમળી ૫૦૦ ગ્રામ, લીલા નારિયળ, એકનું ખમણ, સીંગદાણા ૨૫૦ ગ્રામ, જીરું, પીસેલું, સિંધાલૂણ, પીસેલાં કાળાં મરી, લીંબુ નંગ-૨, દળેલી ખાંડ.

કાકડીના, ચણાની દાળ બરાબર ઝીણા ઝીણા ટૂક કરવા. પછી એમાં પીસેલું સિંધાલૂણ કરી ખૂબ મસળી, જોરથી નીચોવી કાઢવી. જળ નિચોવાઈ જાય. સૂકી પડે એટલે એમાં કોપરાનું ખમણ કરી દેવું. તેમજ સીંગદાણાને શેકી, ખાંડી, બારીક કરી એમાં મેળવી દેવાં. પીસેલાં કાળાં મરી ભુરકાવવા. લૂણની જરૂર જણાય તો થોડું સિંધાલૂણ ભુરકાવવું. બે લીંબુનો રસ નિચોવવો. દળેલી ખાંડ પ્રમાણસર પધરાવવી.

૨૯. બટાકાનો ફરાળી ચેવડો :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, સીંગદાણા ૨૫૦ ગ્રામ, સૂકા કોપરાનું ખમણ ૫૦ ગ્રામ, કાજુ ટુકડા ૫૦ ગ્રામ, કિસમિસ ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ.

કાચા બટાકા છોલીને છીણીથી છીણી નાંખવા. છીણને જળમાં ધોઈ સારી નિતારીને ઘીમાં આકરી તળવી. ઘેરો બદામી રંગ થાય તેવી તળવી. સીંગદાણા પણ ઘીમાં તળવા. કોપરાનું ખમણ ઘીમાં સાંતળવું. કાજુ-કિસમિસ પણ ઘીમાં સાંતળવા. બધી ચીજ ભેગી કરી એમાં પ્રમાણસર સિંધવ તથા કાળા મરીનો ભૂકો પધરાવવો.

૩૦. સીંગ તથા શીંગોડાના લોટના લાડુ :

સીંગ ૨૫૦ ગ્રામ, શીંગોડાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ દળેલી ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ અથવા નંગ વળે તે મુજબ.

સીંગને શેકી છોતરા કાઢીને સંચાથી ભૂકો કરવો. તેમાં શીંગોડાનો લોટ ઘીમાં શેકી પધરાવવો. ખાંડ દળેલી મેળવી જોઈતું ઘી પધરાવી નંગ બાંધવા.

૩૧. સીંગ ખજૂરના લાડુ :

ઉપર મુજબ નંગનો સામાન તૈયાર કરી ખજૂરના ઠળિયા કાઢી ઝીણા ઝીણા ટૂક કરી ઘીમાં સાધારણ સાંતળી તૈયાર કરેલા ભૂકામાં પધરાવી નંગ બાંધવા.

૩૨. રાજગરાની ધાણી :

રાજગરાને આખો સાફ કરી લોઢાનો વાડકો અથવા ઠીબમાં સગડી પર મૂકી સુતરાઉ કટકાથી હલાવતાં જવાથી ધાણી ફૂટશે.

૩૩. રાજગરાની સુખડી :

રાજગરાની ધાણી ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, નરમ ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ.

ગોળ તથા ઘીનો પાક કરી અથવા સગડી પર ગરમ કરી નીચે ઉતારી ધાણી પધરાવી બરાબર મેળવી થાળીમાં દાબી દેવું-જરાવારમાં ટૂક પડી જશે.

૩૪. મોરીઆ-બટાકાની ખીચડી :

મોરીઓ ૫૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, સીંગનો ભૂકો ૫૦ ગ્રામ.

મોરીઆને સારો ધોઈ ઉકળતા પાણીમાં ઓરી દેવો અને તેમાં બટાકા છોલી ઝીણા ટૂક સુધારીને મોરીઆમાં પધરાવી દેવા. બંને વસ્તુ ચઢી જાય એટલે ઉતારી સીંગનો ભૂકો પધરાવી દેવો. એમાં

પ્રમાણસર સિંધવ, કાળાં મરીનો ભૂકો, ખાંડેલું આદુ અને એક વાડકી છાશ અથવા દહીં પધરાવવું તથા ઘી ૨૫ ગ્રામ પધરાવવું.

૩૫. મોરીઆનો બિરાજ :

મોરીઓ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, કેસર ગ્રામ ૧, તજ, લવિંગ, એલચી, બદામ, ચારોળી, દ્રાક્ષ.

મોરીઆને જળમાં સારો ધોઈ નિતારી લેવો. ઘી સઘડી પર મૂકી ગરમ થયે એમાં લવિંગ પધરાવી જરાવાર રહીને નિતારેલો મોરીઓ એ ઘીમાં સાંતળવો. ત્યારબાદ ગરમ જળ એમાં પધરાવવું. મોરીઓ બફાઈ જાય અને જળ બધું શોષાઈ જાય કે તરત ખાંડ તથા કેસર ઘૂંટેલું પધરાવવું. ખાંડ સરખી રીતે મળી જાય એટલે તજના ટૂક, બદામના ટૂક, ચારોળી ખાંડેલી, એલચી, દ્રાક્ષ એમાં પ્રમાણસર પધરાવી નીચે ઉતારી ઢાંકી દેવું.

★ ★ ★

ખાંડઘર

૧. પાયેલા એલચીદાણા, વરીઆળીદાણા, તલ, ખસખસ : ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચીના દાણા ૧૨ ગ્રામ.

ખાંડની ઠોર જેવી ચાસણી તૈયાર કરવી. એમાં બે-ત્રણ ટીપાં લીંબુના રસનાં કરવાં પછી નીચે ઉતારી લેવી. એક કઢાઈમાં એલચીના દાણા પધરાવી, એક જણ કઢાઈનું કડું પકડી હલાવતો જાય અને બીજો ચમચાથી ચાસણી કરતો જાય. ગાઢું ન થઈ જાય એ રીતે હલાવતા જવું. પછી થોડીવાર આંચ પર રાખી પાછી ઉતારી લઈ, ઉતાર્યા પછી હલાવવું અને સુકાઈ જાય એટલે બીજી ચાસણીની ચમચાથી ધાર કરવી. પછી જરા આંચ પર મૂકી ઉતારી હલાવી, સુકાય એટલે એક ચમચો ચાસણીની ધાર કરવી. આ રીતે બધી ચાસણી પાઈ દેવી. દાણાને કઢાઈમાં હલાવતા રહેવા, જેટલા હલાવતા રહેશો એટલી સફેદાઈ પકડશે.

આજ રીતે વરીઆળીદાણા, તલદાણા, ખસખસદાણા, વરીઆળી, તલ, ખસખસ તથા ખાંડનું પ્રમાણ ઉપર મુજબ લઈ થાય. વરીઆળી, તલ, ખસખસ જરા શેકી લેવાં.

૨. પાયેલા કાજુ, સીંગદાણા : ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, કાજુ ૨૫ ગ્રામ.

કાજુને કઢાઈમાં જરા ગરમ કરી છોડા ઉતારી લેવા. પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરી, ચાસણી ઉપરની રીતે પાવી. કઢાઈને વધુ હલાવવાથી સફેદાઈ આવશે.

પાયેલા સીંગદાણા એ જ પ્રમાણથી એ જ રીતે થાય.

૩. પાયેલી ખારેક : ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ખારેક ૨૫ ગ્રામ.

ખારેકના બે ટૂક કરી, ઠળિયા કાઢી લેવા. પછી કઢાઈમાં જરા શેકી લેવા. ચાસણી ઉપરની રીતે તૈયાર કરી, ઉપરની રીતે પાવી. હલાવતા રહેવું.

૪. પાયેલા સૂકા કોપરાની ચક્તી : ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, સૂકું કોપરું ૨૫ ગ્રામ.

સૂકા કોપરાની ચક્તી કરી, જરા શેકી લઈ, ચાસણી ઉપરની રીતે તૈયાર કરી ઉપરની રીતે પાવી. હલાવતા રહેવું.

૫. પાયેલી બદામ : બદામ ૨૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦ ગ્રામ.

બદામને ગરમ જળમાં જરા બાફી, છોડાં ઉતારી પછી એક થાળીમાં જરા ગરમ કરી, વવઠાવી, જળ ઊડી જાય અને સૂકી પડે એટલે ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી પાવી. જળનો અંશ હોય તો ખાંડ ચોંટે નહીં.

૬. પાયેલા પિસ્તા :

પિસ્તા ૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ.

પિસ્તાને જરા શેકી, છોડાં ઉતારી, ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી પાવી.

૭. પાયેલી ચારોળી :

ચારોળી ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ.

ચારોળીને જરા શેકી હાથથી મસળી, છોડાં ઝાટકી દઈ, ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી પાવી.

૮. પાયેલા નેજા :

નેજા ૨૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦ ગ્રામ.

નેજાને જરા શેકી, છોડાં ઉતારી, ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી પાવી.

૯. તિલરોટી :

ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, તલ સફેદ ૧૨ ગ્રામ, ઘી ૧ાા ગ્રામ.

ચાસણીમાં બે-ત્રણ ટીપાં લીંબુ કરી ધીમી આંચે ગોળી વળતી કરવી. પછી એક થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠાલવી દેવી. થાળી નીચે જરા જળ કરવું જેથી ઠંડી પડે. ખૂબ ઠંડી પડવા ન દેવી. પછી ગરમ-ગરમ લુવો કરી, લોખંડની ખૂંટી પર ઘી ચોપડી. હાથમાં ઘી ચોપડી લુવાને ખૂંટી પર ધરી ખેંચવો. ચઢાવતા જવું એ ખેંચતા જવું. જેટલો જલદી ખેંચાય તેટલી સફેદી આવે. કંદ પડવા ન દેવો. લુવો વણવા લાયક થાય ત્યારે એક ચાકળા પર તલ બિછાવી, તલના અટામણથી લુવો ઊલટાવી-સૂલટાવી વણવો. ખૂબ જોરથી વણવો. જેટલી મોટી વણાય તેટલી વણવી. આ તિલરોટી.

૧૦. રેવડી :

ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, તલ સફેદ ૧૨ ગ્રામ ઘી ૧ાા ગ્રામ.

ઉપર મુજબ ચાસણી કરી, ખેંચી, એક આંગળ જેવડી જાડી ખેંચી, પછી એના નાના-નાના ટૂક એક તાવીના છેડે ધરી કરવા. એક હાથે સરકાવતા જવા. એક હાથે છરીથી ટૂક કરતા જવા. આ રીતે ટૂક કરી તલને જરા ગરમ કરી, કઢાઈમાં પધરાવી, કઢાઈનું કડું પકડી હલાવતા જવું. આ રીતે ટૂક પર તલ ચોંટી જશે. પાતળી અને ગોળ થતી જશે. આ રેવડી. આ રીતે ગોળની રેવડી પણ થાય.

૧૧. સઠેલી :

ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩ ગ્રામ.

ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી, ખેંચી આંગળી જેવડો જાડો અને એક બિલ્લસ લાંબો ટૂક કરવો. આ સઠેલી.

૧૨. ગઠેલી :

ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩ ગ્રામ, તલ સફેદ ૧૨ ગ્રામ.

ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી. ખેંચી, જલેબી જેવા ગુચ્છા કરી, તલમાં દાબી દેવા.

૧૩. ગજક :

ગોળ ૧૦૦ ગ્રામ, તલ ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩ ગ્રામ.

ગોળમાં જળ પધરાવી ચાસણી રેવડી જેવી કરી, ઉતારી લેવી. થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠાલવી દેવી. ખેંચવા લાયક થાય ત્યારે ખેંચવી. ખૂબ સફેદ થાય પછી તલ ધોયેલા હોય તેને શેકી લેવા. પછી ખેંચેલી ચાસણીમાં ખૂબ મેળવી મોગરાથી એને ટીપવી. એક રસ થઈ જાય પછી લુવા કરી ચાકળા પર વણવી. નીચે ઉપર મૂકતા જવી. આ છે ગજક.

સંધાના

૧. બોળિયા ગુંદા-કેરી : ગુંદા કિલો ૧, મીઠું ૨૫૦ ગ્રામ, કાચી કેરી ૨૫૦ ગ્રામ.

ગુંદા ડાખળાં સાથે અને કાચી કેરી આખી, મીઠાના પાણીમાં, આખા ડુબાડી દેવાં, ૧૫ દિવસમાં અથાઈ જશે.

૨. સંભારિયા ગુંદા : ગુંદા કિલો ૧, સંભાર ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, કેરી ૧૨૫ ગ્રામ.

ગુંદાને ફોડી ઠળિયા કાઢી લેવા. પછી સંભારમાં કેરીની છીણ મેળવી. એ સંભાર ગુંદામાં ભરવો. તેલ કરી દેવું. તેલમાં ડૂબતા રાખવા.

સંભાર બનાવવાની રીત : દળેલી મેથી ૫૦૦ ગ્રામ, દળેલું મીઠું ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર પ્રમાણસર, કાળા મરીનો ભૂકો ૧૦૦ ગ્રામ. બધી વસ્તુ ભેગી કરી તેલથી કરમોળી દઈ સંભાર બનાવવો. જ્યાં જ્યાં સંભાર લખ્યો હોય ત્યાં આ રીતે બનાવવો.

૩. રાઈ-મેથીના ગુંદા : ગુંદા કિલો ૧, સંભાર રાઈવાળો ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, કેરી ૧૨૫ ગ્રામ.

રાઈવાળા સંભારમાં રાઈ ૧૨૫ ગ્રામ ઝીણી ખાંડીને મેળવવી. કાળા મરીનો ભૂકો મેળવવો નહીં. મેથી, મીઠું, હિંગ, હળદર ઉપરના સંભાર મુજબ. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૪. બોર : બોર કિલો ૧, દળેલું મીઠું ૧૨૫ ગ્રામ, દળેલી રાઈ ૫૦ ગ્રામ, હિંગ-હળદર પ્રમાણસર, ગોળ ૭૫૦ ગ્રામ, તેલ.

બોર સડેલા હોય નહીં તે બંને બાજુથી છોડું ખોલીને જોઈ લેવા. પછી એકલા મીઠામાં ચાર-પાંચ દિવસ રાખવા. રોજ ઉછાળતા રહેવા. ત્યારબાદ મીઠામાંથી કાઢી, જળ બધું નિતારી કાઢવું. એક દિવસ કપડા પર પાથરી દઈ પવન ખાતા રાખવા. બીજે દિવસે રાઈ ખાંડેલી પાણીમાં ફીણી, તેલ સાધારણ પધરાવી, હિંગ-હળદર પ્રમાણસર પધરાવી, તેમાં બોરને પલોટી (રગદોળી) ગોળ મેળવી, બરણીમાં ભરી દેવા. બે દિવસ સુધી હલાવતા રહેવા.

૫. મેથિયા કેરી : કેરી કિલો ૧, સંભાર ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ.

કેરીના ટૂક કરી, એક દિવસ મીઠામાં રાખી, બીજે દિવસે મીઠામાંથી કાઢી, એક દિવસ પવનમાં

સૂકવી, બીજે દિવસે સંભારમાં પલોટી (રગદોળી) બરણીમાં ભરી દેવા. તેલ બીજે દિવસે કરવું. તેલમાં ડુબતી રાખવી.

૬. ગોળ કેરી :

કેરી કિલો ૧, સંભાર ૧૨૫ ગ્રામ, ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ.

કેરીને છોલીને, ઝીણા ટૂક કરી, બે કલાક પવન ખાતા રાખી, પછી સંભારમાં પલોટી (રગદોળી) ગોળ મેળવી, બરણીમાં ભરવા.

૭. રાયતી કેરી :

કેરી કિલો ૧, રાઈ ખાંડેલી ૧૨૫ ગ્રામ, ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ, તેલ ૫૦ ગ્રામ, મીઠું ૫૦ ગ્રામ, હળદર-હિંગ પ્રમાણસર.

કેરીને છોલી, ટૂક કરી, બે કલાક પવનમાં સૂકવી, રાઈને પાણીમાં ફીણી, તેલ કરી, મીઠું, હળદર-હિંગ પ્રમાણસર મેળવી, કેરીના ટૂકને એમાં પલોટી (રગદોળી) પછી ગોળ મેળવી બરણીમાં ભરવા.

૮. મેથંબો :

કેરી કિલો ૧ની છીણ, ગોળ ૪૦૦ ગ્રામ, દળેલું મીઠું, હિંગ, મરીનો ભૂકો પ્રમાણસર.

કેરીની છીણને ભાર દઈ નિચોવી લેવી. પછી એમાં ગોળ, મીઠું, હિંગ, મરીનો ભૂકો મેળવીને બે-ત્રણ દિવસ તડકામાં રાખવું. સરખું થાય એટલે ભરી લેવું. તડકામાં રાખવાની સગવડ ન હોય તો લૂણ (મીઠું) કર્યા વિના સગડી પર મૂકી ખદખદાવવું. આંચ પરથી નીચે ઉતારીને પછી લૂણ (મીઠું) કરવું.

૯. મુરબ્બો :

કેરી કિલો ૧, ખાંડ કિલો ૧, કેસર ગ્રામ ૧, લવેંગ-એલચી પ્રમાણસર.

કેરીને છીણી, ભાર દઈ નિચોવી લઈ, પછી એમાં ખાંડ મેળવી, છીણને આંચ પર ખદખદાવવી. ચાસણી બધી ઘટ (મધ જેવી ઘટ) થાય પછી એમાં ઘુંટેલું કેશર પધરાવી ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડ્યે એમાં લવેંગ-એલચી ખોખરા કરીને પધરાવવા.

૧૦. કેરાં (ટેટી) :

કેરાં કિલો ૧, મીઠું દળેલું ૧૨૫ ગ્રામ, હિંગ-હળદર-તેલ પ્રમાણસર.

કેરાંનાં ડિચકા કાઢી પછી એને જળમાં પધરાવવા. ચારથી પાંચ દિવસ જળમાં રાખવા. જળ દરરોજ બદલતા રહેવું. છઠ્ઠે દિવસે ટોપલામાં કાઢી, જળ નિતારી, કટકા પર પાથરી દેવા. જળ બધું શોષાઈ જાય પછી મીઠું, હિંગ, હળદર, તેલ પ્રમાણસર, ભેગું કરી ફીણી, એમાં કેરાં પધરાવી, પલોટી (રગદોળી) બરણીમાં ભરી દેવા.

જળમાં આથેલાં કેરાંને તડકામાં સૂકવી, સારી પેઠે સુકાઈ જાય એટલે કચરિયા (કાચલી) જેમ તેલમાં તળીને ધરાય.

કેરાની ટોકરી (શાક) પણ થાય. જળમાંથી કાઢેલા કેરાને ખોખરા કરી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં પધરાવી, છોંકી, પક્વ થયે, ધાણાજીરું, લૂણ, હળદર, ગોળ પ્રમાણસર કરવા. ગોળ વિશેષ

કરવો. આ ટોકરી સખડીમાં થાય.

૧૧. લીંબુ : લીંબુ કિલો ૧, ગોળ અથવા ખાંડ કિલો ૧, મીઠું ૨૫૦ ગ્રામ, હળદર, હિંગ પ્રમાણસર.

લીંબુની ફાંક કરી, મીઠું ભરી બરણીમાં રાખવી. બે-ત્રણ મહિના સુધી મીઠામાં અથાવા દેવી. શરૂઆતમાં અઠવાડિયા સુધી ઉછાળતા રહેવી. જ્યારે લીંબુનું છોડું કોમળ થાય એટલે ગોળ કે ખાંડ, હળદર, હિંગ, પ્રમાણસર મેળવી દેવા. લીંબુ ઉપર લખ્યા કરતાં વધુ દિવસ મીઠામાં રહે તો વાંધો નહીં. લીંબુ અથાઈને તૈયાર થાય એટલે એમાં આદુ, આંબાહળદર, લીલી હળદરના ટૂક, લીલા મરી, લીલી પીપર પધરાવી શકાય.

૧૨. સૂરણ-રતાળુ-સકરકંદ-અળવી-બટાકા : સૂરણ ૧૦૦ ગ્રામ, રાઈ ૨૦ ગ્રામ, બિલકુલ ઝીણી ખાંડેલી, મીઠું હળદર, તેલ, હિંગ પ્રમાણસર.

સૂરણના ટૂક કરી બાફી લેવા. ખાંડેલી રાઈને જળમાં ખૂબ ફીણવી. પછી એમાં પ્રમાણસર મીઠું, હળદર, તેલ, હિંગ, કરવાં, બરાબર મિક્સ કરી પછી એમાં બાફેલાં સૂરણના ટૂક પલોટવા. આજ પ્રમાણે બાફેલા રતાળુ, સકરકંદ, અળવી બટાકાના સંધાણા થાય. પ્રમાણ ઉપર મુજબ.

૧૩. ટિડોરા - ભીંડા - આબવા - ચીભડા - કાકડી - ચોળા - ફળી - ગુવાર - આદુ - કોકણા - કરમદાં - સેલરા : ટિડોરા ૧૦૦ ગ્રામ, રાઈ ૨૦ ગ્રામ, બિલકુલ ઝીણી ખાંડેલી, મીઠું, હળદર, તેલ, હિંગ પ્રમાણસર.

ટિડોરાના ટૂક યા ચીરિયા કરવા. ખાંડેલી રાઈને જળમાં ખૂબ ફીણી, પછી એમાં પ્રમાણસર મીઠું, હળદર, તેલ, હિંગ કરવાં. બરાબર મિક્સ કરી પછી એમાં કાચા ટિડોરાના ટૂક યા ચીરિયા પલોટી લેવા. આજ પ્રમાણે કાચાં ભીંડાં, આબવા, ચીભડાં, કાકડી, ચોળાફળી, ગુવાર, આદુ, કોકણા, કરંમદા, સેલરાના સંધાણા થાય. આ બધી વસ્તુ કાચી અને તદ્દન કૂમળી લેવી. પ્રમાણ ઉપર મુજબ.

૧૪. મીઠા લીમડાની - કોથમીરની - ફુદનાની -આમલીના ફૂલની - કોકમના ફૂલની - જમરૂખની - સફરજનની - કોપરાની ચટની : મીઠો લીમડો, આદુ, હળદર, લૂણ, ખાંડ, કોપરું, જીરું શેકેલું, લીંબુ પ્રમાણસર.

મીઠા લીમડાને બારીક મુલાયમ પીસી, એમાં પ્રમાણસર આદુ, હળદર, લૂણ, ખાંડ, કોપરું, જીરું કરી, પછી એને ખૂબ પીસવું, બારીક મુલાયમ થાય પછી એમાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરવો. આજ રીતે કોથમીરની, ફુદનાની, આમલીના ફૂલની, કોકમના ફૂલની, જમરૂખની, સફરજનની, કોપરાની ચટની થાય.

૧૫. દ્રાક્ષની ચટની : કાળી દ્રાક્ષમાંથી ઠળિયા કાઢી, પછી એને મુલાયમ પીસી, એમાં પ્રમાણસર આદુ, લૂણ, ખાંડ, જીરું શેકેલું કરી, મુલાયમ બારીક થાય ત્યાં સુધી પીસવી. પછી એમાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરવો.

૧૬. કોઠની ચટની : કોઠ, આદુ, મીઠું, જીરું, કોથમીર.

સારું પાકુ કોઠ હોય તેના ગરમાં, ગોળ ૨૦૦ ગ્રામ, આદુ, લૂણ, જીરું, કોથમીર પ્રમાણસર કરી, મેળવી, બારીક મુલાયમ પીસી, ચટની સિદ્ધ કરવી.

૧૭. સૂકી તેલંગી ચટની :

સૂકા ધાણા ૧૨૫ ગ્રામ, કાળાં મરી ૨૨૫ ગ્રામ, ખમણ સૂકા કોપરાનું ૭૫ ગ્રામ, કોકમ ૩૦ ગ્રામ, અડદની દાળ ૫૦ ગ્રામ, મીઠા લીમડાની ડાખળી નંગ ૪, મીઠું ૭૫ ગ્રામ, જીરું ૫૦ ગ્રામ.

ધાણા, મરી, જીરું, દાળ, આ ચારને શેકી લેવા. એ પછી બધી વસ્તુ મેળવી, ખૂબ બારીક પીસી લેવું. રંચક પણ જળ કરવું નહીં. આ સૂકી ચટની ખૂબ સરસ થાય છે.

૧૮. સૂકા ધાણાની ચટની :

ધાણા ૧૨૫ ગ્રામ, મરી ૬૦ ગ્રામ, જીરું ૬૦ ગ્રામ, કોકમ ૬૦ ગ્રામ, લૂણ.

બધી વસ્તુને ખૂબ બારીક પીસી, એમાં કોકમને પીસી મેળવી, લુગદી કરવી.

૧૯. સૂકા ધાણાની સૂકી ચટની :

ધાણા ૨૫૦ ગ્રામ, મરી ૧૨૫ ગ્રામ, જીરું ૬૦ ગ્રામ, હિંગ ૫ ગ્રામ, લૂણ.

ધાણાને ખાંડી, એમાં હિંગને ફૂલવી તથા જીરાને શેકીને મેળવી, મરીનો ભૂકો અને લૂણ પ્રમાણસર કરી, બધું પીસીને મિક્સ કરવું. આ સૂકી ચટની ઘણા દિવસ રહે છે. દાળ-શાકમાં પણ કરી શકાય. એકલી પણ વાપરી શકાય.

૨૦. ખમણ ચટની :

કોથમીર ૧૨૫ ગ્રામ, ખમણ કોપરાનું ૧૨૫ ગ્રામ, દહીં ૧ કિલો, જીરું, મીઠું, હિંગ.

કોથમીરને બારીક ઝીણી સમારી, દહીંમાં પધરાવવી. ખમણ પધરાવવું. જીરું શેકી ખોખરું કરી પધરાવવું, લૂણ તથા હિંગ પ્રમાણસર કરવાં.

૨૧. બટાકાની ચટણી :

૨૫૦ ગ્રામ બટાકા લઈ બાફી, છોલી એને લસોટીને ચટણી જેવા મુલાયમ કરવા. બે તોલા, એટલે વીસેક દાણા સીંગ લઈ, એને સેકી, છોતરા કાઢી, એ દાણા સાથે જોઈતા પ્રમાણમાં જીરું, લૂણ, આદુ, મરચાં બધાને ખૂબ બારીક વાટી એમાં બટાકાની ચટણી જેવો મુલાયમ બનાવેલ માવો પધરાવી, ઉપરથી મોળું દહીં બે ચમચા પધરાવી. નરમ કરી, હલાવી ઉપર કોથમીર ખૂબ ઝીણી સમારી ભભરાવી સિદ્ધ કરવી.

૨૨. આમળાની ચટણી :

૨૫૦ ગ્રામ આમળા લઈ, તેમાંથી ઠળિયા કાઢી નાંખી, આમળાને ખૂબ બારીક લસોટી વાટવા. એમાં બે ચમચી લૂણ, ૨૫૦ ગ્રામ ગોળ, બે ચમચી શેકેલું જીરું, જોઈતા પ્રમાણમાં મરીની બુકની (ભૂકો), આદુની ઝીણી કટકી તથા એક ચમચી હળદર પધરાવી ખૂબ લસોટી મુલાયમ કરી સિદ્ધ કરવી.

૨૩. બંગાળી અથાણું :

કમરખ, જમરૂખ, લીંબુ, આદુ, હળદર, કોપરાનું ખમણ, ચીભડાં, સફરજન, મીઠું, ખાંડ.

કમરખ અને જમરૂખના ઝીણા ટૂક કરવા. આદુ, હળદર અને સફરજનના મગિયા કરવા.

ચીભડાંની કચુંબર કરવી. લીંબુને બાફી લેવા. પછી આ બધું મિકસ કરી એમાં પ્રમાણસર ખાંડ અને લૂણ કરવું. કોપરાનું ખમણ ભુરકાવવું.

૨૪. બંગાળી કચુમર :

૫૦૦ ગ્રામ ચીભડાં, ૨ કમરખ, ૨ જામફળ, ૨ સફરજન, ૨૫૦ અજમેરી બોર, ૨ દાડમ, લીલાં મરચાં, લીલી હળદર, આદુ, મીઠું, ખાંડ, કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, લીંબુ.

દાડમ સિવાય ચીભડાં, કમરખ, જામફળ, સફરજન, અજમેરી બોર તમામના ઝીણા ટૂક કરવા. લીલાં મરચાં. આદુ, લીલી હળદરના મગિયા કરવા. પછી આ બધું ભેળું કરવું. દાડમના દાણા કાઢી સાફ કરી એમાં પધરાવવા. પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ (મીઠું) ખાંડ તેમજ લીંબુનો રસ પધરાવી બધું એકરસ થાય એ રીતે હલાવી એમાં રાઈ-હિંગનો વઘાર કરવો. ઉપર બારીક કોથમીર અને કોપરાનું ખમણ પધરાવવા.

૨૫. રાયતાં :

દહીંમાં પ્રમાણસર ખાંડેલી રાઈ મેળવી ફીણી, એમાં પ્રમાણસર જીરું તથા મીઠું અને મીઠાશ પૂરતી સાધારણ ખાંડ કરવી. જો ચીભડાનું રાયતું કરવું હોય તો ચીભડાની છીણ કરી એમાં પધરાવવી. કિસમિસનું રાયતું કરવું હોય તો કિસમિસ એમાં પધરાવવી. કોથમીરનું રાયતું કરવું હોય તો કોથમીરને બારીક ઝીણી સમારી એમાં પધરાવવી. ખારેકનું રાયતું કરવું હોય તો ખારેકના ઠળિયા કાઢી, ખાંડી ભૂકો કરવો અને ભૂકો પધરાવવો. કોપરાના ખમણનું રાયતું કરવું હોય તો ખમણ એમાં પધરાવવું. બુંદીનું રાયતું કરવું હોય તો બુંદી પધરાવવી. કેળાનું રાયતું કરવું હોય તો કેળાના નાના ટુક કરી એમાં પધરાવવા. રાયણનું રાયતું કરવું હોય તો રાયણના બી કાઢી, રાયણ એમાં પધરાવવી. લીલી દરાખનું રાયતું કરવું હોય તો લીલી દરાખ પધરાવવી.

૨૬. વેગણનું રાયતું :

વેગણ ૫૦૦ ગ્રામ, રાઈ ૨૫ ગ્રામ, જળમાં ખૂબ મુલાયમ પીસેલી, દહીં ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, જીરું, ખાંડ.

વેંગણને છોલી, ટૂક કરી, જળમાં બાફવા. પછી જળ નિતારી કાઢી, દહીંમાં રાઈ ફીણી, બાફેલા વેંગણના ટૂક મેળવી, જીરું સેકેલું પધરાવવું. હિંગનો વઘાર કરવો. ખાંડ પ્રમાણસર પધરાવવી. નમક પ્રમાણસર ભુરકાવવું. આ રીતે કેળાનું, દૂધીનું, મેથીની ભાજીનું, ઝીણા મોરસનું, બટાકા, સકરિયાનું બાફીને રાયતું થાય છે. કેળાં, ખરબૂજા, કાકડીનું ખમણ, કોથમીરનું, બાફ્યા વિના રાયતું થાય છે. પીસેલું નોન ઉપરથી કરવું.

૨૭. કિસમિસનું રાયતું :

કિસમિસ ૫૦૦ ગ્રામ, રાઈ ૨૫ ગ્રામ, દહીં ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, જીરું.

કિસમિસને જળમાં બાફી લેવી. જળ નિતારી, દહીંમાં રાઈ ફીણી, કિસમિસ પધરાવી જીરું શેકેલું પધરાવી, હિંગનો વઘાર કરી, ઉપર પ્રમાણે કરવું. પ્રમાણસર પીસેલું લોન પધરાવવું. લીલી દરાખ, આમની કતલીનું પણ આ રીતે રાયતું થાય.

* * *

શાકના મસાલા

૧. ગરમ મસાલો-૧ : ૪૦૦ ગ્રામ ધાણા, ૧૦૦ ગ્રામ સૂકા કોપરાની છીણ, ૫૦ ગ્રામ મરચાં, તલ, ખસખસ, મરી, તજ, લવેંગ, એલચો દરેક ૫૦ ગ્રામ, ૧૦ ગ્રામ વરિયાળી, ૫ ગ્રામ જાયફળ, ૫ ગ્રામ દગડફૂલ, ૫ ગ્રામ નાગકેસર, ૫ પાન તમાલપત્ર, હિંગ પ્રમાણસર, ૧૦ ગ્રામ જીરું, ૧૦ ગ્રામ હળદર.

તલ, ખસખસ, કોપરું, જીરું અને વરિયાળી સૂકી પેણીમાં શેકવાં. નાગકેસર, તમાલપત્ર જાયફળ, હિંગ અને હળદર બારીક વાટી લેવાં, બાકીની વસ્તુ ધીમી આંચે થોડા તેલમાં સાંતળી લેવી. પછી બધી વસ્તુ ભેગી કરી, બારીક પીસી, ચાળી, પેક બાટલીમાં ભરી લેવી.

૨. પંજાબી મસાલો-૧ : ૧૨ ચમચી આમચૂર, ૬ ચમચી શેકેલું જીરું જ ચમચી શેકેલા ધાણા, ૪ ચમચી સંચળ, ૨ ચમચી મરચાની ભૂકી, ૨ ચમચી સૂંઠ, ૨ ચમચી મરી, ૮ નંગ એલચો, ૪ પાન તમાલપત્ર, ૨ ઈંચ તજ, પ્રમાણસર હિંગ બધી વસ્તુ બારીક પીસી, પેક બાટલીમાં ભરી રાખવી. વાપરતી વખતે એમાં જોઈતા પ્રમાણમાં, પીસેલાં ફુદીનાનાં પાન અને પ્રમાણસર મીઠું પધરાવવાં.

3. મસાલા જળ : ૬ ચમચા સમારેલી કોથમીર, ૧૬ ડાખળી ફુદીનાનાં પાન, ૫ ચમચી મીઠું, ૪ ચમચી સંચળ, ૨ ચમચી અજમો, એક ચમચી મરી, ૧/૨ ચમચી લવેંગ, ૬ ચમચી પીસેલું મરચું, ૧ ચમચી જીરું, ૧/૪ ચમચી હિંગ.

બધી વસ્તુ બારીક પીસી, ૧૫૦ ગ્રામ આમલી, ૫૦૦ મિલીલિટર જળમાં રાત્રે ભીંજવી રાખવી. સવારે તેનું નિતર્યું પાણી લઈ તેમાં પીસેલી વસ્તુ એક રસ કરી વધુ ૫ લિટર પાણી ઉમેરી, ૫-૬ કલાક પછી ઉપયોગમાં લેવું.

૪. ભાતનો મસાલો : ૧૦૦ ગ્રામ ધાણા, ૨૫ ગ્રામ જીરું, ૧૫ ગ્રામ મરી, ૧૫ લવેંગ, ૭ એલચો, ૧૫ તમાલપત્ર, આઠ કટકા તજ, દરેક કટકો એક ઈંચનો, ૧/૨ જાયફળ.

બધી વસ્તુ ગરમ કરી, બારીક પીસી, પેક બાટલીમાં ભરી રાખવી.

૫. પંજાબી મસાલો-૨ : ૧૦ નંગ લવિંગ, ૧ ચમચી પીસેલી તજ, ૧ ચમચી પીસેલાં મરી, ૩ ચમચી પીસેલા ધાણા, ૧ ચમચી પીસેલી મેથી, ૧/૨ ચમચી સૂંઠ, ૨ ચમચી પીસેલું જીરું, ૧ ચમચી પીસેલી હળદર, ૨ ચમચી મરચાની ભૂકી, ૨ ચમચી

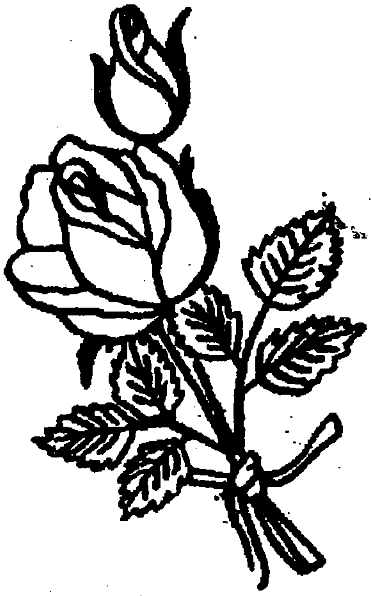
વરિયાળી, ૨ ચમચી ખસખસ, ૧/૨ ચમચી સંચળ, ૧ ચમચી આમચૂર, પ્રમાણસર હિંગ.

ધાણા, મેથી, જીરું, વરિયાળી, અને ખસખસ કોરાં શેકી, બધી વસ્તુ બારીક પીસી, પેક બાટલીમાં ભરી લેવી.

૬. ગરમ મસાલો-૨ : ૪૦ ગ્રામ મરી, ૪૦ ગ્રામ લવેંગ, ૨૦ ગ્રામ તજ, ૧૦ ગ્રામ એલચો, ૪૦ ગ્રામ મરચાં, ૨૦ ગ્રામ ધાણા, ૧૦ ગ્રામ જીરું, ૧૦ ગ્રામ હળદર, પ્રમાણસર હિંગ.

ધાણા અને જીરું કોરાં શેકી, બધી વસ્તુ ભેગી કરી, બારીક પીસી, પેક બાટલીમાં ભરી રાખવી. વાપરતી વખતે જરૂર પ્રમાણે પીસેલાં લીલાં મરચાં પધરાવવાં.

★



સખડી

૧. સખડી (ભાત) :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ.

ચોખાના પ્રમાણથી અઢી ગણું જળ લઈ તપેલીમાં કરી, ઢાંકી, આંચ પર ગરમ કરવા મૂકવું. જળ ખદબદે એટલે એમાં ચોખા ત્રણ વાર પાણીથી ધોઈ ખદબદતા જળમાં ઓરી દેવા. પછી જરા કણી રહે ત્યારે ઉતારી થોડાક કોલસાની મંદ આંચ પર મૂકી, એમાં ઘી ૧૦થી ૧૫ ગ્રામ કરી ઢાંકી દેવું. બેઠો ભાત કરવો હોય તો ચોખાને ત્રણવાર ધોઈ, તપેલીમાં પધરાવી તેના ઉપર આંગળીના દોઢ પોરા સુધી એટલે કે દોઢ વેઢ સુધી જળ કરવું અને ઢાંકી દેવું. બરાબર ખીલી જાય પછી એમાં ઘી કરવું.

૨. વેગણભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, વેગણ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૫૦ થી ૬૦ ગ્રામ, મીઠું, ખાંડ, હળદર, હિંગ, લવેંગ, લીંબુ ૧.

તેલ ૨૫ ગ્રામ આંચ પર મૂકી એમાં હિંગ કરી, હિંગનો વધાર તૈયાર કરવો. એમાં સવા કિલો જળ કરી, પછી ખદબદવા માંડે એટલે એમાં ચોખા ઉપર પ્રમાણે ધોઈ પધરાવી, ચોખા અડધા થવા આવે એટલે એમાં વેંગણના ટૂક પધરાવવા. એમાં પ્રમાણસર મીઠું, હળદર પધરાવવા, ખાંડ પધરાવી ઢાંકી દેવા. ચોખા, વેંગણ સિજાઈ જાય ત્યારે તેલ પધરાવી, લવેંગની ભૂકી ભભરાવી, લીંબુ ૧નો રસ કરી ઢાંકી દેવો.

3. વડીભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, વડી ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, મીઠું, હિંગ હળદર, ખાંડ, લવેંગની ભૂકી, લીંબુ ૧.

વડીને ધીમાં ભુંજી લેવી. પછી ખાંડી લેવી. એ પછી ઉપર પ્રમાણે ઘીમાં હિંગનો વધાર કરી અધરણ થાય એટલે એમાં ચોખા ઓરી દેવા. ચોખા અડધા થાય એટલે એમાં વડી પધરાવી દેવી. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૪. છોલા ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, છોલા (ચણા લીલા) ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, ખાંડ, મીઠું, લવેંગની ભૂકી, લીંબુ નંગ ૧.

રીત ઉપર મુજબ, હિંગનો વઘાર કરી, જળ કરી, ચણા ઓરી ઢાંકી દેવું. અધરણ ખદબદે ચોખા ઓરી દેવા. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૫. મટર ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, મટર (વટાણા લીલા) ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, મીઠું, લવેંગની ભૂકી, ખાંડ, લીંબુ નંગ ૧.

રીત ઉપર મુજબ. અધરણ થયે ચોખાની સાથે વટાણા ઓરવા.

૬. ચોરા ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, ચોરા (લીલા ચોળા) ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, મીઠું, ખાંડ, લવેંગની ભૂકી, લીંબુ ૧.

રીત ઉપર મુજબ. અધરણ થયે ચોખાની સાથે ચોળા ઓરવા.

૭. લોંગ ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, લવેંગ ૩૦ ગ્રામ, ઘી ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, ખાંડ, મીઠું, લીંબુ નંગ બેનો રસ.

લવેંગનો વઘાર કરી અધરણ થયે ચોખા ઓરવા. રીત ઉપર મુજબ. નીચે ઉતારી પછી લીંબુનો રસ કરવો અને પછી ઘી પધરાવવું.

૮. અદરક ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, આદુના મગિયા ૬૦ ગ્રામ, ઘી ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, મીઠું, હળદર, ખાંડ, લીંબુ ૧.

રીત ઉપર મુજબ.

૯. પાંચ મેવાનો ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, બદામના ટૂક ૯૦ ગ્રામ, પિસ્તાના ટૂક ૯૦ ગ્રામ, કિસમિસ ૨૫ ગ્રામ, ચારોળી ૧૭૫ ગ્રામ, બૂરું ૧ કિલો, ઘી ૩૦ ગ્રામ, અલચી, બરાસ, કેશર.

ચોખાને સખડીની જેમ રાંધવા, પછી ઘી પધરાવી બદામ-પિસ્તાના ટૂક, કિસમિસ, ચારોળી એમાં કરી, બૂરું પધરાવી, ખદકો આવે ત્યારે એમાં ઘૂંટેલું કેશર પધરાવી, મેળવી દેવું. બદામ-પિસ્તાને ગરમ જળમાં કરી છોડા ઉતારી પછી ટૂક કરવા. કિસમિસને જળમાં ભીંજવી ધોઈ લેવી. ચારોળી આખી કરવી.

૧૦. શિખરન ભાત :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, બાંધેલું દહીં ૧। કિલો, બૂરું ૧ કિલો, એલચી, બરાસ.

ચોખાને નરમ રાંધી, પછી ઉતારી, ઠંડા પડ્યે એમાં બાંધેલું દહીં જળ નિતર્યું એ જ કપડાંથી છણી બૂરું કરી મેળવવું, એલચી-બરાસ કરવા. શિખરનમાં ભાત મેળવીને પણ શિખરન ભાત થઈ શકે.

૧૧. દહીં ભાત :

ચોખા ૨૫૦ ગ્રામ, દહીં ૫૦૦ ગ્રામ, આદુના ટૂક ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, શેકેલું જીરું, ઘી, નમક.

ચોખા પરિપકવ થાય, રંધાઈ રહે એટલે ઉતારી ઠંડા પડવા દેવા. ઘીમાં હિંગનો વઘાર કરી પછી એમાં, જળ નિતારી કાઢી દહીં કરવું અને પછી એમાં, ચોખા કરી દેવા. શેકેલું જીરું, નમક કરવું તથા આદુના ટૂક પધરાવવા.

૧૨. ખટ્ટો ભાત :

ચોખા ૨૫૦ ગ્રામ, હળદર, રાઈ, ખાંડ, હિંગ, નમક, લીંબુનો રસ, તેલ.

ચોખા રંધાઈને ખીલીને તૈયાર થાય પછી તેલમાં રાઈ તથા હિંગનો વઘાર કરી એમાં ચોખા વઘારી દેવા. પછી હળદર અને પીસેલું નમક પધરાવવું. લીંબુનો રસ કરવો. મિક્સ કરવું, સાંતળવું. બધું મળી જાય, રસ સુકાઈ જાય, પછી ઉતારી લેવો. પ્રમાણસર ખાંડ કરવી.

૧૩. આમરસ ભાત :

ચોખા ૨૫૦ ગ્રામ, આમનો રસ કિલો ૧, બદામ, જાવિંત્રી, એલચી, કેશર, બૂરું ૧ કિલો.

કેરીના રસમાં બૂરું કરીને તે ખદખદાવવો. અડધો રહે એટલો ગાઢ થાય પછી ઉતારી ઠંડો પડવા દેવો. પછી ચોખા બરાબર રંધાયા હોય તે એમાં પધરાવી દેવા. પછી કેશર પ્રમાણસર પધરાવવું. બદામ છોડા ઉતારી ટૂક કરી પધરાવવી. પછી જરા ઠંડો પડે ત્યારે એમાં એલચી મેળવવી. પિત્તળ અથવા ચાંદીના વાસણમાં કરવો. લાકડાના અથવા સ્ટીલના તવેથાથી હલાવવું.

૧૪. નારંગી ભાત :

ચોખા ૨૫૦ ગ્રામ, નારંગી નંગ ૨૦, બદામ, કેશર, એલચી, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ.

ઉપર મુજબ નારંગીનો રસ બૂરું પધરાવી ગાઢો કરી, રાંધેલા ચોખા પધરાવવા. પછી બદામના ટૂક, કેશર, પધરાવી, જરા ઠંડો પડે એલચી મેળવવી.

૧૫. ઘીયાભાત (દૂધીભાત) :

ચોખા ૧૨૫ ગ્રામ, દૂધી ૫૦૦ ગ્રામનું ખમણ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી, બરાસ, ઘી.

ચોખા અડધા સિજાય એટલે એમાં દૂધીનું ખમણ પધરાવી દેવું. પછી ચોખા અને દૂધી સીજીને ખૂબ કોમળ થાય ત્યારે એમાં બૂરું પધરાવવું. બે ખદકા આવી જાય પછી ઉતારી લેવું. પછી જરા ઠંડુ પડ્યે એલચી, બરાસ પ્રમાણસર કરવા. બે ચમચી ઘી કરવું.

૧૬. કેળાંભાત :

ચોખા ૨૫૦ ગ્રામ, કેળાં નંગ ૧૦, બૂરું ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી, એલચી, બરાસ.

ચોખા બરાબર સિજાઈ જાય પછી, કેળાંની છાલ ઉતારી મોટા ટૂક કરી ચોખામાં પધરાવી દેવા. પછી બૂરું મેળવી, ખદબદાવી, ઉતારી લઈ, જરા ઠંડુ પડ્યે, એલચી બરાસ પ્રમાણસર મેળવવા. પછી બે ચમચી ઘી કરી, ઢાંકી દેવું.

૧૭. ખરબૂજા ભાત :

ચોખા ૧૨૫ ગ્રામ, ખરબૂજા ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, એલચી, બરાસ, કેશર, ઘી.

ચોખા બરાબર સીજી જાવ પછી એમાં ખરબૂજાના છોડા ઉતારી, મોટા ટૂક કરી પધરાવી દેવા. બૂરું કરી ખદખદાવવું. ખદબદતાં ગાઢું થવા આવે એટલે ઉતારી એમાં કેશર કરવું. જરા ઠંડુ પડ્યે એલચી-બદામ પ્રમાણસર મેળવવા બે ચમચી ઘી કરવું.

૧૮. ખીચડી (મગની દાળની) :

ચોખા ૩૦૦ ગ્રામ, મગની દાળ ૧૭૫ ગ્રામ, મીઠું, આદુના મગિયા, કાળાં મરી, હળદર, હિંગ, ઘી.

જળનું અધરણ મૂકવું. અધરણ થાય એટલે ચોખા અને દાળ ધોઈને એમાં પધરાવી દેવા અડધા સિજાય ત્યારે એમાં લૂણ, હળદર, આદુના મગિયા, કાળાં મરી પધરાવી દેવા. પછી બરાબર સિજાઈ જાય એટલે ખીચડીમાં ખાડો કરી એમાં હિંગ પધરાવી ઘી ૩૦૦ ગ્રામ કરી, ખાડો ખીચડીથી ભરી દઈ ભરસાઠ પર મૂકી રાખવી. ખીચંડી પહેલા હલાવવી નહીં અડધા કલાક પછી હલાવવી.

૧૯. ખીચડી (આખા મગની) :

ચોખા ૩૦૦ ગ્રામ, મગ ૩૦૦ ગ્રામ, મીઠું, આદુના મગિયા, હળદર, હિંગ, ઘી.

જળનું અધરણ થાય એટલે મગ એમાં પધરાવી દેવા, મગ ફાટી જાય ત્યારે ચોખાને ધોઈ એમાં પધરાવવા. ખદબદવા માંડે એટલે લૂણ, હળદર, આદુના મગિયા એમાં પધરાવવા. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૨૦. ખીચડી (તુવેરની દાળની) :

ચોખા ૩૦૦ ગ્રામ, તુવેરની દાળ ૧૭૫ ગ્રામ, લૂણ, આદુના મગિયા, હિંગ, હળદર, ઘી.

જળનું અધરણ થાય એટલે દાળને ગરમ-ઠંડા જળથી ધોઈ ઓરી દેવી. દાળ ફાટી જાય એટલે એમાં ચોખા ધોઈને ઓરી દેવા. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૨૧. ખીચડો :

ચોખા ૧૨૫ ગ્રામ, ઘઉં ૬૦ ગ્રામ, જુવાર ૬૦ ગ્રામ, મગ ૬૦ ગ્રામ, ચણાની દાળ ૬૦ ગ્રામ, ચોળા ૬૦ ગ્રામ, બાજરી ૬૦ ગ્રામ, લૂણ, હળદર, અજમો, હિંગ, ઘી, આદુના મગિયા.

પ્રથમ ઘઉં, જુવાર, બાજરી ત્રણેને જળનો છાંટો દઈ ધીરે કૂટી છડવા. ઝાટકી છોતરા ઉડાડી દેવા. અધરણ થાય એટલે એમાં આ ત્રણે પધરાવી દેવા. અડધા સિજાઈ જાય એટલે એમાં મગ, ચણાનીદાળ, ચોળા પધરાવી દેવા, એ થોડા સિજાય એટલે પછી એમાં ચોખા પધરાવવા. ચોખા સિજાવા આવે એટલે એમાં મીઠું, હળદર, અજમો, હિંગ, આદુના મગિયા પધરાવી દેવા. જળ શોષાઈ જાય, સીજી જાય એટલે ઘી પધરાવી હલાવી, ઢાંકી ખૂબ ધીમી આંચ પર મૂકી રાખવો.

૨૨. મીઠો ખીચડો :

ઘઉં ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૩૭૫ ગ્રામ, લવેંગની ભૂકી, એલચી, ઘી ૭૫ ગ્રામ.

ઘઉંને આગલે દિવસે જળમાં ભીજવી ૨ કલાક રહેવા દેવા. પછી ઓખળીમાં હલકે હાથે છડવા. તૂટે નહીં તેની કાળજી રાખવી. છોડા ઊતરે એટલે ઝાટકી લેવા. આખા જુદા કરવા, તૂટેલા જુદા કરવા અને ભૂકો જુદો કરવો. જળનું અધરણ થાય એટલે પ્રથમ આખા ઘઉં પધરાવી દેવા. એ અડધા સિજાય એટલે તૂટેલા પધરાવી દેવા. એ સિજાય એટલે ભૂકો તથા ખાંડ પધરાવી દેવા. બરાબર સિજાઈ જાય પછી આંચ કાઢી લઈ લવેંગનો ભૂકો, એલચી, જાયફળ-જાવિત્રીનો ભૂકો પધરાવી, ઘી કરી, હલાવતા રહેવો. નીચે બેસે નહીં એ મુજબ હલાવતા રહેવું.

૨૩. રોટી (ઘઉંની) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ (અટામણ) ૭૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫ ગ્રામ.

ઘઉંનો લોટ બાંધી ગૂંદી, ઉપર જળ છાંટી ભીંજવી દેવો. પછી થોડીવારે જળનો હાથ દેતા જવો અને ગૂંદતા જવું. બરાબર રોટલી કરવા લાયક થાય ત્યારે લુવા પાડી ચાકળા પર વેલણથી રોટલી વણવી. અટામણમાં પલોટી વણવી. પછી તાવી પર શેકવી. એક બાજુ શેકાય એટલે બીજી બાજુ પલટાવી, પછી આંચ પર ફુલાવી લેવી. થાળીમાં ધરી, ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

૨૪. દુપડી રોટી (ઘઉંની) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૭૫ ગ્રામ, ઘી ૧૭૫ ગ્રામ, તેલ.

ઉપર પ્રમાણે લોટને બાંધી, તૈયાર કરી, લુવા પાડવા, લુવાની એક બાજુ તેલ લગાડી, અટામણમાં પલોટી એ જ રીતે બીજા લુવાને તેલ લગાડી અટામણમાં પલોટી બંને લુવા કોર મળે એ રીતે મૂકી, વણી, તાવી પર પધરાવી શેકવી. બેઉ બાજુ શેકાય ચુનકી પડે ત્યારે ઉતારી, હાથથી ફટકારી બંને પડ જુદા કરી, થાળીમાં ધરી, ચમચાથી બંને પડ પર ઘી ચોપડવું.

૨૫. મીસી રોટી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, હળદર, કાળા મરીનો ભૂકો, હિંગ, લૂણ, ઘી, સરસિયું તેલ, માખણ.

ઘઉંનો લોટ બે વાર ચાળીને એમાં પ્રમાણસર હળદર, મીઠું, હિંગ તથા મરીનો ભૂકો મેળવી. ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દઈ, લોટ બાંધી, રોટલી વણી તાવી પર પધરાવી, ચમચાથી સરસિયું તેલ કરી સસડાવવી. બરાબર પકવ થાય પછી થાળીમાં ધરી એના પર માખણ ચોપડવું. શીતકાળમાં ખાસ ધરાય છે.

૨૬. બેજરની રોટી :

આખા ચણા અથવા ચણાની દાળનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, જવનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, અજમો, હિંગ, ઘી.

બંને લોટ ભેગા કરી, બધી વસ્તુ મેળવી લોટ બાંધી, લુવા પાડી, રોટલી વણી, શેકી, ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

૨૭. મગની રોટી :

મગનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, હળદર, ઘી, તેલ.

લોટમાં પ્રમાણસર હળદર કરી, બાંધી તેલનો હાથ લઈ ખૂબ ગૂંદવો. લુવા પાડી લોટનું અટામણ લઈ રોટલી વણવી. તેલ ચમચેથી કરી બંને બાજુ શેકાય, ચુનકી પડે એટલે ઉતારી થાળીમાં પધરાવી. ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

૨૮. ફેના રોટી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ.

લોટને બાંધી ખૂબ ટૂપવો. કંઈક નરમ રાખવો. એના ૮ લુવા કરવા. ચાકળા પર ડોઢ બિલ્લસ જેટલા ગોળાકારમાં વણવી. એની ઉપર થીજેલું ઘી સર્વત્ર ચોપડવું. પછી વચમાંથી આંગળીઓથી છેદ કરી લપેટતા જવો. પછી એક બાજુએથી તોડી એમાંથી ત્રણ ટુક કરી આંગળી પર લપેટી લુવા કરવા. જેમ ચંદ્રકળાના કરીએ તે મુજબ. લુવા કરી વણવા. તાવી પર શેકવી. એની ચારે બાજુ ચમચાથી ઘી કરવું. ઘીમાં સસડાવવી બંને બાજુ લાલ ચુનકી પડે એ રીતે શેકતા જવી, ઉતારતા જવી. છેલ્લે ઘી બચ્યું હોય એ બધું બધી રોટલીઓ પર ચોપડી દેવું.

૨૯. ભરમા રોટી :

મગની દાળ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, લૂણ, હળદર, હિંગ, પીસેલું આદુ, કાળાં મરી પીસેલા, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, લીંબુ, રંચક પીસેલી ખાંડ, તેલ.

લોટમાં ૩૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, લોટ બાંધવો. ખૂબ ટૂપીને રાખી મૂકવો. મગની દાળને

આગલી રાતે ભીંજવી રાખી હોય તેને ધોઈ છોડા કાઢી, આંચ પર ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થયે તેમાં હિંગ કરી દાળ છોંકી દેવી. એમાં પ્રમાણસર મીઠું, હળદર પધરાવવા. પછી ઢાંકી દેવી. સિજાય એટલે ઉતારી લેવી. પછી એમાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ. પીસેલું આદુ, પીસેલાં મરી, ખાંડ પીસેલી, બધું મેળવી, મસળી કાઢવી, પછી લુવા કરવા. ઘઉંની લોટની કણેકના પણ લુવા કરવા. ઘઉંના બે લુવાની વચ્ચે એક દાળનો લુવો મૂકી અથવા પૂરણપૂરીની જેમ ઘઉંના લુવામાં દાળના લુવાનું પૂરણ મૂકી પૂરણપૂરીની જેમ તૈયાર કરી તેલ દઈ શેકવી. ઘી ચોપડી ધરવી.

આ રીતે બેસનની ભરમા રોટી પણ થાય. ઘીમાં હિંગ કરી ૧૨૫ ગ્રામ બેસનને એમાં શેકી લઈ પછી ઉપર મુજબ બધો મસાલો મેળવી લુવા કરી ઉપર મુજબ કરવી. ઘી સારી પેઠે ચોપડવું.

૩૦. સૂરજ રોટી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી.

લોટને ઘીનું મોણ દઈ બાંધવો. કોપરાના ખમણને જરા ઘીમાં શેકી લેવું. પછી બૂરું તથા પ્રમાણસર એલચી એમાં કરવા અને પૂરણ માટે નંગ વાળી લેવા. ઘઉંના લુવામાં આનું પૂરણ ભરી ઘી દઈ શેકી, ઘી ચોપડી ધરવી.

૩૧. બાજરીની રોટી :

બાજરાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી.

બાજરાના લોટને બાંધતા જવો અને ખૂબ મસળતા જવો. રોટલી વણી તાવી પર પધરાવી જરા ગરમ થાય એટલે પાસું પલટવું લાલ ચુનકી પડે એટલે પલટવું. શેકાય ફૂલે એટલે ઉતારી ઘી ચોપડવું.

૩૨. ઘઉંની ગોળની મીઠી રોટી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫ ગ્રામ.

જેટલા જળમાં લોટ બંધાય એટલા જળમાં ગોળ કરી ગોળનું પાણી કરવું અને લોટમાં એ પાણી કરી લોટ બાંધી, રોટલીની જેમ રોટલી કરવી. ઘી દઈને શેકવી. બરાબર શેકાય એટલે ઉતારી ઘી ચોપડવું.

૩૩. ત્રિગડાના ટિક્કડા :

ઘઉંનો લોટ ૧૭૫ ગ્રામ, મગનો લોટ ૧૫૦ ગ્રામ, બાજરાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, હળદર, હિંગ, અજમો, લૂણ, ઘી, તેલ.

ત્રણે લોટને મેળવી, તેલનું મોણ કરી, હિંગ, મીઠું, હળદર, અજમો પધરાવી, બરાબર મેળવી, જળથી કઠણ બાંધવો. મસળી, લુવા કરી, વણી, શેકવા. બંને બાજુ લાલ ચુનકી પડે એ રીતે શેકવા. શેકાઈ રહે ઉપર ઘી ચોપડવું.

૩૪. મિશો ટિક્કડા :

ઘઉંનો લોટ ૩૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૭૫ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, ધાણાજીરું, લૂણ, કાળામરી, તેલ, ઘી.

બંને લોટને મેળવી, તેલનું મોણ કરી, હિંગ હળદર, ધાણાજીરું મીઠું, મરી કરી, બરાબર મેળવી, જળથી કઠણ બાંધવો. મસળી, લુવા કરી, વણી, ઉપર મુજબ સેકવા. સેકાઈ રહે ઉપર ઘી ચોપડવું.

૩૫. બાટી :

ઘઉંનો જાડો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, લૂણ.

લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, જળથી બાંધવો. ખૂબ ટૂપવો. પછી બાટી ઘડી એના પર જરાક ખાડો કરવો. પછી છાણાની આંચ પર ડાઘ ન પડે એ રીતે સેકવી. જલદી જલદી ઉથલાવીને સેકવી. સેકાઈને સાધારણ લાલ થાય ત્યારે ખાડો કરી ભરસાઠમાં દાબી દેવી. પરિપકવ થાય એટલે કાઢી, કપડાથી લુછી, જરાક હથેળીમાં દાબી, ખીલવી, ઘીમાં ડુબોવી થાળીમાં ધરાવી.

૩૬. રવાની બાટી :

ઘઉંનો રવો (જાડોલોટ) ૪૫૦ ગ્રામ, બેસન, ૭૫ ગ્રામ હિંગ, હળદર, લૂણ, ઘી, અજમો.

રવો તેમજ બેસન મેળવી, એમાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, હિંગ, હળદર, લૂણ, અજમો કરી, જળથી બાંધી, બાટી ઘડવી, પછી પેણીમાં ઘી મૂકી ગરમ થયે, બાટી એમાં છોડતા જવી. ધીમી આંચે સિજાવા દેવી. એક બાજુ લાલ થાય એટલે બીજી બાજુ ઉથલાવવી. બંને બાજુ તથા અંદરથી સિજાઈ જાય એટલે કાઢી લેવી.

૩૭. ગોળની મીઠી બાટી :

ઘઉંનો જાડો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ, રવાદાર ૧૭૫ ગ્રામ, ઘી ૧૭૫ ગ્રામ.

લોટમાં ૬૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી ગોળના પાણીથી લોટ બાંધવો. ખૂબ ગૂંદવો. પછી બાટી ઘડી, ઘીમાં તળવી. ધીમી આંચે તળવી. સિજાઈ જાય એટલે કાઢી લેવી.

૩૮. અદરક્ની બાટી :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, આદુના મગિયાા ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, લૂણ, ઘી.

આદુ વાટીને એને હિંગનો વઘાર દેવો. પછી એમાં પ્રમાણસર પીસેલું લૂણ કરવું. મેળવી ઉતારી લેવું. પછી લોટમાં ઘીનું મોણ કરી, વાટેલું આદુ વઘારેલું મેળવી દેવું. પ્રમાણસર લૂણ કરી, જળથી બાંધવો. બાટી ઘડી. ઘીમાં તળી લેવી.

૩૯. બાજરાના પરોઠા :

લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, કાળાં મરી, લૂણ, હિંગ, તેલ અથવા ઘી.

લોટમાં, મરી, લૂણ, હિંગ મેળવી, જળથી ખૂબ કેળવીને બાંધવો. લૂવા પાડી, વણી, ચોપડી તાવી પર ચારે કોર ઘી કે તેલની ચમચીથી ધાર કરી સસડાવવા. સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

૪૦. મેથી બાજરાના પરોઠા :

લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, મેથીની ભાજી ૧૨૫ ગ્રામ, હિંગ, કાળાં મરી, લૂણ, તેલ અથવા ઘી.

મેથીની ભાજીને બારીક સમારી, લોટમાં મેળવી, હિંગ, મરી, લૂણ પ્રમાણસર કરી; લોટ બાંધી, મસળી, વણી, ચોપડી તાવી પર પધરાવી, ઘી કે તેલની ધારથી ઉપર પ્રમાણે સસડાવી, સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

૪૧. પૂરણપોળી (તુવેરની દાળની) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, તુવેરની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, જાવિંત્રી, જાયફળ.

લોટમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી લોટ બાંધવો, ઘીનો હાથ દઈ ટૂપીને નરમ કરવો. પછી દાળમાં

જળ કરી આંચ પર બાફવા મૂકવી. સિજાઈ જાય પછી જળ વધારે હોય તો નિતારી કાઢી ઘૂંટવી. જળ શોષાઈ જાય પછી ગોળનો ભૂકો પધરાવી ઘૂંટી એકરસ કરવું. શીરાથી જરા નરમ રહે એટલે ઉતારી લેવી. પછી એમાં પ્રમાણસર જાયફળ, જાવિંત્રીનો ભૂકો મેળવવો. ઘઉંના લોટના લુવા પાડી એક લુવો લઈ વેલણથી એને જરા વણી એમાં દાળનું પૂરણ મૂકી લપેટી લેવું. સાંધ મેળવી લઈ ભાખરીની જેમ અટામણ લઈ વણવી. પછી તાવી પર પધરાવી શેકવી. બેઉ બાજુ શેકાઈ જાય એટલે ઉતારી ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

૪૨. પૂરણપોળી (તુવેરદાળની) ખાંડની :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, તુવેરની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૬૫૦ ગ્રામ, એલચી, બરાસ.

રીત ઉપર મુજબ.

૪૩. પૂરણપોળી (ચણાની દાળની) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી, જાયફળ.

લોટને ઉપર મુજબ બાંધવો. દાળને ઉપર પ્રમાણે બાફી પીસી લેવી. પછી આંચ પર મૂકી બૂરું પધરાવી ઘૂંટવી. શીરાથી જરાક નરમ રહે એટલે ઉતારી એમાં ખાંડેલી એલચી અને જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર મેળવી. પૂરણના નંગ વાળી ઉપર પ્રમાણે લૂવા વણી, એમાં પૂરણ ભરી, ભાખરીની જેમ અટામણ લઈ વણી, તાવી પર શેકવી. બેઉ બાજુ શેકાઈ જાય એટલે થાળીમાં પધરાવી ઘી ચોપડવું.

૪૪. પૂરણપોળી (અળવીની ફીકી) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, અળવી ૨૫૦ ગ્રામ, કાળાં મરી, હિંગ, ધાણા, ગરમ મસાલો, આમચૂર અથવા લીંબુ, લૂણ, લવેંગની ભૂકી.

અળવીનાં છોડાં ઉતારી, ધીમી આંચે તેલમાં બાફવી, ખૂબ સિજાઈ જાય પછી કાઢી મસળવી, એકરસ થઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર મરીનો ભૂકો, ધાણાનો ભૂકો, ગરમ મસાલો, આમચૂર અથવા લીંબુ, લૂણ અને લવેંગની ભૂકી વગેરે કરી એકરસ કરવું. પછી લોટમાં ઘીનું મોણ કરી જળથી બાંધવો જળમાં લોટના ભાગનું પ્રમાણસર લૂણ કર, ઓગાળી લોટમાં પધરાવી લોટ બાંધવો. ઉપર મુજબ લુવા કરી એમાં પૂરણ મૂકી ભાખરીની જેમ વણી તેલમાં તળી લેવી.

૪૫. ચીલા (પૂડા-અડદની દાળના) :

અડદની દાળ ૩૭૫ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, લૂણ, કાળાં મરી, હળદર, હિંગ.

અડદની દાળ આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે ધોઈ ખૂબ બારીક લસોટી લેવી (પીસી લેવી.) પછી એમાં ચણાનો લોટ મેળવી અને ખીરા જેવું કરવું. ખીરામાં પ્રમાણસર લૂણ, કાળા મરીનો ભૂકો, હિંગ, હળદર વગેરે મેળવવું. આંચ પર તાવી મૂકી તાવી ગરમ થાય એટલે એમાં ચમચીથી તેલ કરી, કટોરીથી ખીરું પધરાવી, તવેથાથી એને ગોળાકારમાં પાથરી દેવો. આસપાસ ચમચીથી તેલની ધાર કરવી. સિજાય એટલે પલટી દેવો. પછી થઈ જાય એટલે થાળીમાં કાઢી લેવો. એ પ્રમાણે બધા પૂડા કરવા.

૪૬. ચીલા (પૂડા-મગની દાળના) :

મગની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, લૂણ,

હળદર, હિંગ, કાળાં મરી.

દાળને આગલે દિવસે ભીંજવી, બીજે દિવસે ધોઈ બારીક લસોટી લેવી. એમાં ઉપરનો તમામ મસાલો પ્રમાણસર કરી, ખીરું કરવું. પછી ઉપર પ્રમાણે પૂડા સિદ્ધ કરવા. આજ પ્રમાણે ચોળાની દાળના પણ પૂડા થાય.

૪૭. ચીલા (પૂડા-ચણાના લોટના) :

ચણાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, મીઠું, હિંગ, હળદર, કાળાં મરી.

ચણાના લોટમાં ઉપરની બધી વસ્તુ પ્રમાણસર મેળવી, ખીરું કઢી જેવું કરવું. પછી તાવી પર તેલનું પોતું દઈ ઉપરની જેમ ખીરું પાથરી પૂડા સિદ્ધ કરવા.

૪૮. ચીલા (ઘઉંના લોટના ગોળના) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, એમાં ૫૦ ગ્રામ મોણ કરવું, ગોળ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ.

ગોળને પાણીમાં ઓગાળી લેવો. એમાં મોણ કરેલો ઘઉંનો લોટ પધરાવી ખીરું કરવું. પછી આંચ પર તાવી મૂકી, ઘીનું પોતું કરી, ખીરું પાથરી ચારે બાજુ ઘીની ધાર કરી ઉપરની રીત મુજબ પૂડા સિદ્ધ કરવા.

૪૯. ચીલા (ઘઉંના લોટના બૂરાના) :

ઘઉંના લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, એમાં ૫૦ ગ્રામ મોણ કરવું, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ.

પ્રમાણસર જળમાં, બૂરું કરી ઓગાળી એમાં મોણ કરેલો ઘઉંનો લોટ પધરાવી ખીરું કરવું. ખીરાને બરાબર ફીણવું પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે પૂડા સિદ્ધ કરવા.

૫૦. ચીલા (પૂડા-ઘઉં મેથીના) :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, મેથી ૨૫ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, લૂણ, હિંગ, કાળાં મરી, હળદર, દહીં ૬૦ ગ્રામ.

૨૫ ગ્રામ મેથીને તાવી પર ગુલાબી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવી. પછી ઉતારી લઈ બરાબર વાટી ઘઉંના લોટમાં મેળવી દેવી. ઉપરનો તમામ મસાલો પ્રમાણસર કરી, પ્રમાણસર જળ અને દહીં પધરાવી ખીરું સિદ્ધ કરવું. પછી તવી પર તેલનું પોતું કરી ખીરું પાથરી આસપાસ તેલની ધાર કરી ઉપર મુજબ પૂડા સિદ્ધ કરવા. મેથીને બદલે મેથીની ભાજી ઝીણી સુધારીને કરી શકાય.

૫૧. ચીલા (પૂડા અડદની દાળ-ચોખાના) :

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ. દહીં, લૂણ, તેલ.

ચોખા અને અડદની દાળને સવારે જુદા જુદા પલાળવા. પછી સાંજે તેને બારીક પીસી, એમાં પ્રમાણસર દહીં કરી, બંનેને ભેગાં પલાળી રાખવાં. સવારે તેમાં લૂણ પધરાવી, મેળવી, તાવી પર તેલ-પાણીનું પોતું કરી.પૂડા સિદ્ધ કરવા. દરેક પૂડા પાથરતી વખતે તેલ-પાણીનું પોતું કરવું જરૂરી છે. આ પૂડા સાથે ચટણી ધરાય. ૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળને શેકી, બારીક પીસી, એમાં પ્રમાણસર દહીં, કોપરાનું ખમણ, લૂણ, પીસેલું આદુ પધરાવી, મેળવી, ઘીમાં મીઠો લીમડો અને અડદની દાળનો વઘાર કરી, એમાં છોંકવો. આ રીતે ચટણી સિદ્ધ કરવી.

૫૨. ચીલા (પૂડા રવાના) :

રવો ૫૦૦ ગ્રામ, દહીં, લૂણ, તેલ, પીસેલું આદુ.

પૂડા બનાવવા હોય તેનાથી ત્રણ કલાક અગાઉ રવો પલાળી દેવો. (લચકા જેવું પલાળવું). પૂડા કરતી વખતે એમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલું આદુ, દહીં કરી, મેળવી, ઉપર મુજબ તવી પર પૂડા સિદ્ધ કરવા. આ પૂડા સાથે ઉપર મુજબ ચટણી સિદ્ધ કરી ધરાવવી.

૫૩. વાલની અંકુરી (સણગાવેલા) :

વાલ, હિંગ, અજમો, તેલ, ખાંડ, હળદર, કાળાં મરી, લૂણ.

વાલને એક દિવસ ભીંજવી, બીજે દિવસે જળ નિતારી લઈ, કપડામાં બાધી ઉપર વજન મૂકવું. સણગા ફૂટે એટલે એક-એક કરી છોડા ઉતારી, તેલમાં હિંગ-અજમાનો વઘાર કરી, એમાં પધરાવી દેવા. પછી જળ કરી ઢાંકી દેવા. જરા ગળવા માંડે એટલે એમાં લૂણ અને હળદર પ્રમાણસર કરવાં. બરાબર સજાઈ જાય પછી પ્રમાણસર ખાંડ, મરીનો ભૂકો, પધરાવવા. બરાબર મેળવી પછી ઉતારી લેવા.

૫૪. મગની અંકુરી (સણગાવેલા) :

મગ હિંગ, ધાણાજીરું, તેલ, ખાંડ, હળદર, કાળા મરી, આમચૂર કે લીંબુ.

મગને એક દિવસ ભીંજવી, બીજે દિવસે જળ નિતારી, કપડાંમાં બાંધી, ઉપર વજન મૂકવું. સણગો ફૂટે એટલે કાઢી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી. તેમાં પધરાવી, જળ કરી ઢાંકી દેવા. જરા ગળવા માંડે એટલે પ્રમાણસર લૂણ ને હળદર કરી દેવા. ધીમી આંચે થવા દેવા. સિજાઈ જાય પછી ધાણાજીરું, આમચૂર કે લીંબુનો રસ, ખાંડ, મરીનો ભૂકો પ્રમાણસર પધરાવવા. બરાબર મેળવી. પછી ઉતારી લેવા.

આ રીતે મગની અંકુરી પણ થાય.

૫૫. મઠના વઘારીઆ :

મઠ, તેલ, હિંગ, કાળાં મરી, લૂણ, હળદર, આમચૂર કે લીંબુ, ખાંડ.

મઠ આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવા. બીજે દિવસે જળ નિતારી લઈ, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં વઘારી દેવા. થોડુંક જળ કરી, પ્રમાણસર લુણ, હળદર પધરાવી ઢાંકી દેવા. સિજાઈ જાય ત્યારે ઉતારી મરીનો ભૂકો, આમચૂર કે લીંબુનો રસ, ખાંડ, પ્રમાણસર કરી, બરાબર મેળવી દેવું.

૫૬. વાલની દાળ છૂટી :

વાલની દાળ, તેલ, ખાંડ, લૂણ, હળદર, હિંગ, કાળાં મરી.

વાલની દાળને બે પ્રહર ભીંજવી રાખવી. તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી એમાં છોંકી દેવી. થોડુંક જળ કરી પ્રમાણસર લૂણ-હળદર પધરાવી પછી ધીમી આંચે થવા દેવી. બરાબર સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર ખાંડ, મરીનો ભૂકો કરી, મેળવી, ઉતારી લેવી.

૫૭. મગની દાળ છૂટી :

મગની દાળ, તેલ, ખાંડ, લૂણ, હળદર, હિંગ, કાળાં મરી, જીરું.

મગની દાળને બે પ્રહર ભીંજવી રાખવી. તેલમાં હિંગ-જીરાનો વઘાર કરી એમાં છોંકી દેવી. થોડુંક જળ કરી, પ્રમાણસર લૂણ-હળદર પધરાવી, ધીમી આંચે થવા દેવી. બરાબર સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર ખાંડ, મરીનો ભૂકો કરી, મેળવી, ઉતારી લેવી.

૫૮. ચણાની દાળ છૂટી :

ચણાની દાળ, તેલ, ખાંડ, લૂણ, હળદર, હિંગ, કાળાં મરી, જીરું.

ચણાની દાળને રાતે ભીંજવી રાખવી બાકી ક્રિયા ઉપર મુજબ.

૫૯. આખા અડદ :

અડદ ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૬૦ ગ્રામ, ઘી, જાડી છાશ ૧૦ માપ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, લવેંગ, ખાંડ.

અડદને આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવા. બીજે દિવસે જળનું થોડું અધરણ મૂકી અડદ ઓરી દેવા. સિજાઈ જાય એટલે જળ ઓસાવી લઈ, જાડી છાશ પધરાવી દેવી. પછી લૂણ-હળદર પ્રમાણસર કરી, બેસનનો ઘોળ કરી એમાં પધરાવી દેવો. એકરસ થયા બાદ એમાં હિંગ-લવેંગનો ઘીમાં વઘાર કરી પધરાવવો. પછી પ્રમાણસર ખાંડ-મરીનો ભૂકો પધરાવી, મેળવી, ઉતારી લેવા.

૬૦. આખા ચણા-વાલ-વટાણા :

ચણા, તેલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, ગરમ મસાલો, કાળાં મરી, ખાંડ.

ચણા આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવા. બીજે દિવસે જળ નિતારી લઈ. તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં છોંકી દેવા. થોડુંક જળ કરી, લૂણ-હળદર પધરાવી ઢાંકી દેવા. ધીમી આંચે થવા દેવા. સિજાઈ જાય એટલે ઉતારી એમાં ખાંડ, મરીનો ભૂકો, ગરમ મસાલો કરવો. આ જ રીતે વાલ અને વટાણા થાય. વાલમાં અજમાનો વઘાર થાય. ખટાશમાં આમચૂર કે લીંબુનો રસ પધરાવી શકાય.

૬૧. લીલા વટાણા-તુવેર-ચણા :

લીલા વટાણા, તેલ, હિંગ, લૂણ, હળદર, મરી, ખાંડ, ગરમ મસાલો, આદુ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર.

તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી લીલા વટાણા છોંકી દેવા. થોડુંક જળ કરી. લુણ-હળદર પધરાવી, ઢાંકી દેવું. સિજાઈ જાય એટલે એમાં મરીનો ભૂકો, ખાંડ, ગરમ મસાલો, પીસેલું આદુ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર પ્રમાણસર કરી, મેળવી, ઉતારી લેવું. આજ રીતે લીલી તુવેર, લીલા ચણા થાય.

૬૨. ચોળા :

ચોળા, તેલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, આમચુર કે લીંબુ, ખાંડ, ગરમ મસાલો.

ચોળા આગલા દિવસે ભીંજવી રાખવા. બીજે દિવસે તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં ચોળાને છોંકી દેવા. થોડુંક જળ કરી લૂણ-હળદર પધરાવી ઢાંકી દેવા. બરાબર બફાઈ જાય પછી એમાં ખાંડ, મરીનો ભૂકો, ગરમ મસાલો આમચૂર કે લીંબુનો રસ કરી, મેળવી ઉતારી લેવા.

૬૩. મગ છૂટા :

મગ, તેલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, ગરમ મસાલો.

મગ આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવા. બીજે દિવસે જળનું અધરણ કરી એમાં મગ ઓરી દેવા. જરા સિજાવા આવે એટલે લૂણ, હળદર, હિંગ પ્રમાણસર પધરાવી દેવા. ખૂબ સિજાઈ જાય અને જળ શોષાઈ જાય ત્યારે મરી અને ગરમ મસાલો પ્રમાણસર મેળવી, ઉતારી લેવા.

૬૪. તુવેરની દાળ :

તુવેરની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ, લૂણ, હળદર, રાઈ હિંગ, કોકમ અથવા લીંબુ, ખાંડ અથવા ગોળ, કોથમીર, આદુ, મરીનો

ભૂકો.

અધરણ થાય પછી દાળને ગરમ જળથી અને પછી ઠંડા જળથી ધોઈ ઓરી દેવી. સિજાય એટલે લૂણ, હળદર પ્રમાણસર કરી દેવા. ખૂબ સિજાય. એકરસ થાય એટલે પ્રમાણસર ગોળ કે ખાંડ લીંબુનો રસ કે કોકમ પધરાવવા. આદુ પીસેલ અને મરીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવો. થોડીવાર થાય, ઊકળીને એકરસ થાય પછી રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી ઉતારી લેવી. પછી કોથમીર ઝીણી બારીક સમારેલી પધરાવવી.

૬૫. તુવેરની લચકો દાળ અને ઓસામણ :

તુવેરની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી, તેલ, લૂણ, હળદર, રાઈ, જીરું, હિંગ, કોકમ અથવા લીંબુ, ખાંડ અથવા ગોળ, કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, મીઠો લીમડો, આદુ, મરીનો ભૂકો.

અધરણ થાય એટલે દાળને ગરમ જળ તથા ઠંડા જળથી ધોઈ ઓરી દેવી. ઢાંકી દેવી. સિજાય એટલે જળ ઓસાવી લેવું. પછી દાળને આંચ પર મૂકી પ્રમાણસર લૂણ અને હળદર તેમજ હિંગ કરી ઓટી દેવી. એકરસ થાય એટલે પ્રમાણસર ઘી કરી, ઢાંકી, આંચ પર થોડી વખત રાખી ઉતારી લેવી. આ લચકો દાળ.

હવે તપેલી આંચ પર મૂકી, એમાં થોડું તેલ કરી, તેલ થાય એટલે એમાં રાઈ, જીરું હિંગ પધરાવી, વઘાર તૈયાર કરવો. એમાં ઓસામણ છોંકી દેવું. લૂણ, હળદર પ્રમાણસર કરવા. આદુના મગિયા કરવા. ખદખદવા માંડે ઉપર ફીણ આવે એટલે એમાં પ્રમાણસર કોકમ કે લીંબુનો રસ કરવો. તથા પ્રમાણસર ખાંડ કે ગોળ, મરીનો ભૂકો કરવાં. પછી ઊભરો આવે, બધું એકરસ કરી, એમાં કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, લીમડો કરવા અને ઉતારી ઢાંકી દેવું.

૬૬. અડદની દાળ (છડેલી) :

અડદની દાળ છડેલી ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી, લૂણ, હળદર, હિંગ, ગરમ મસાલો, મરી, કોકમ કે લીંબુનો રસ, ગોળ કે ખાંડ, આદુ.

અધરણ થાય એટલે દાળને ધોઈ ઓરી દેવી. ઓરીને ખુલ્લી રાખવી. ઢાંકવી નહિ. થોડીક ગળે એટલે પ્રમાણસર લૂણ, હળદર પધરાવવાં. ગોળ કે ખાંડનું પ્રમાણસર ગળપણ અને આમચૂર કે લીંબુના રસની પ્રમાણસર ખટાશ કરી, પ્રમાણસર પીસેલું આદુ અથવા આદુના મગિયા પધરાવી, ઘીમાં હિંગનો વઘાર કરી છોંકવો. ગરમ મસાલો, મરીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરી, ઉતારી લેવી.

૬૭. અડદની દાળ (છોડાવાળી) :

અડદની દાળ છોડાવાળી ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, લવેંગ, ગરમ મસાલો, આમચૂર કે લીંબુ, ગોળ કે ખાંડ, આદુ.

રીત ઉપર મુજબ. ઘીમાં હિંગ અને લવેંગનો વઘાર કરી છોંકવો.

૬૮. ત્રેવટી દાળ :

તુવેરની દાળ ૧૦૦ ગ્રામ, ચણાની દાળ ૧૦૦ ગ્રામ, ચોળાની વટાણાની દાળ ૫૦-૫૦ ગ્રામ, અડદની દાળ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, મેથી, રાઈ, ગરમ મસાલો, ખાંડ કે ગોળ, આમચૂર કે લીંબુ, આદુ.

અધરણ થાય એટલે દાળો ધોઈ ઓરી દેવી. સિજાય એટલે લૂણ, હળદર કરવા. સાધારણ દાણાદાર રહે એ રીતે સિજાઈ જાય એટલે ગળપણ, ખટાશ પધરાવવા. મરી, ગરમ મસાલો, પીસેલું આદુ વગેરે કરવાં. હિંગ કાચી પધરાવવી. રાઈ, મેથીનો ઘીમાં વઘાર કરી છોંકવો. ઊકળે એટલે ઉતારી લેવી.

૬૯. મગની દાળ છડેલી :

મગની દાળ છડેલી ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, આદુ, ખાંડ કે ગોળ, જીરું, ગરમ મસાલો, લીંબુ.

અધરણ થયે દાળને ધોઈ, ઓરી, સીજે એટલે લૂણ, હળદર કરી, બરાબર સિજાય ત્યારે ગળપણ, ખટાશ, આદુ, મરી, ગરમ મસાલો વગેરે કરી, તેલમાં જીરાનો વઘાર કરી, છોંકી દેવો. હિંગ કાચી પધરાવવી. ઊકળે એટલે ઉતારી લેવી.

૭૦. મગની દાળ છોડાવાળી :

મગની દાળ છોડાવાળી ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, આદુ, ખાંડ કે ગોળ, મેથી, ગરમ મસાલો, લીંબુ.

રીત ઉપર મુજબ હિંગ કાચી પધરાવવી. તેલમાં મેથીનો વઘાર કરી છોંકવો. ઊકળે એટલે ઉતારી લેવી.

૭૧. મગ-મેથી :

મગ ૫૦૦ ગ્રામ, મેથી ૫૦ ગ્રામ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, કોકમ કે લીંબુ, ગરમ મસાલો, ખાંડ કે ગોળ, આદુ, તેલ.

મેથી બે કલાક અગાઉ ભીંજવી રાખવી. અધરણ થાય એટલે મગ તથા મેથી ઓરી દેવા. સિજાય એટલે લૂણ, હળદર પધરાવી ઢાંકી દેવા-બરાબર સિજાઈ જાય એટલે ગળપણ, ખટાશ. મરી, ગરમ મસાલો, આદુ વગેરે કરી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી છોંકવો. ઊકળે એટલે ઉતારી લેવા.

૭૨. ચણાની દાળ :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૬૦ ગ્રામ, તેલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી, કોકમ કે લીંબુ કે આમોળીઆ અથવા કાચી કેરીના ટૂક, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો, ખાંડ કે ગોળ, આદુના મગિયા.

અધરણ થાય એટલે દાળને ધોઈ ઓરી દેવી. દાળ ગળી જાય ત્યારે ચણાના લોટનો ઘોળ એમાં લૂણ, હળદર, પધરાવી એ દાળમાં પધરાવી દેવો. એકરસ થાય એટલે ગળપણ, ખટાશ, મરી, ગરમ મસાલો, આદુ, ધાણાજીરું, પ્રમાણસર પધરાવી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી છોંકી દેવો. ઊકળે એટલે ઉતારી લેવી.

૭૩. બેસનના ગાંઠિયા :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, લૂણ, ખારો, કાળાં મરી અધકચરાં ખાંડેલાં, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ.

બેસનમાં તેલનું મોણ કરી, ફુલેવેલો ખારો પીસી, જળમાં પ્રમાણસર પધરાવવો. ખોખરા કરેલાં કાળાં મરી પ્રમાણસર પધરાવવા. પ્રમાણસર લૂણ અને હિંગનું જળ કરી, એનાથી બેસનને કરડો બાંધવો. તેલ તથા ખારાના જળથી હાથ દઈ ખૂબ ટૂંપવો. અડધો કલાક રહેવા દઈ પછી લૂવા કરી, તેલમાં ડુબોવી હથળેથી પટો કરી અથવા કથરોટી ઊંધી કરી હથેળીથી તેના ઉપર વણી, કઢાઈમાં તેલ ગરમ થયું હોય તેમાં તળવા. ધીમી આંચે તળવા. પરિપક્વ થયે કાઢી લેવા.

૭૪. બેસનની સેવ ઝારાની :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, લૂણ, હિંગ, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, કાળાં મરી પીસેલાં.

પ્રમાણસર લૂણ, તથા હિંગનું જળ કરી, બેસનમાં તેલનું મોણ કરી, પ્રમાણસર કાળાં મરી પધરાવી, ઉપરના જળથી નરમ શીરા જેવો બાંધવો. કઢાઈમાં તેલ ચઢાવી, ગરમ કરી ફાડવું. કોકમ અથવા લૂણ પધરાવી ફાડવું. પછી કઢાઈ પર તવેથો મૂકી તેના પર ઝારો મૂકી, જળનો હાથ દઈ, બેસનની લુગદી ઝારા પર મૂકી, હથેળીથી ઘસી સેવ પાડવી. આ સેવ ઘીમાં પણ થાય. લૂણ ઉપરથી ભુરકાવાય તો અનસખડીમાં થાય. ઝારો જેવો હોય તેવી સેવ પડે.

૭૫. ચોળાફળી :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, લૂણ, હિંગ, અજમો, કાળાં મરી પીસેલાં, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ.

પ્રમાણસર લૂણ તથા હિંગનું જળ કરી, બેસનમાં પ્રમાણસર અજમો અને કાળાં મરી મેળવી ઉપરના જળથી કરડો બાંધવો. પછી ટૂપતાં -ટૂપતાં તેલનું મોણ દેતા જવું. પછી ચાકળા પર બરાબર વણી, ચપ્પુથી આંકા કરી, તેલમાં તળી લેવી.

૭૬. સેવ મેંદાની (પાટિયાની) :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી.

મેંદાને દૂધથી કરડો બાંધી, એક કલાક રાખી, પછી સેવ પાડવી. સંચો હોય તો સંચાથી જાળી અને ઉપરથી દબાણ આપવાની જે ચકતી હોય તેના પર ઘી ચોપડી, લૂવો મૂકી, પછી દબાણ આપવું નીચે છાબ પર કટકો બાંધી, છાબ ફેરવતા જવી. જેથી સેવની સેરો ફેલાયેલી રહે. લોચો ન થઈ જાય. કેટલાક પાતળ પર પણ ઝીલે છે. તડકામાં એક ચાદર પાથરી, છાબ પર ઝીલેલી સેવ તેના પર છાબ ઊંધી કરી પધરાવી, સૂકવી લેવી. સુકાય એટલે એક ડબ્બામાં ભરી રાખવી.

આ સેવ જ્યારે કરવી હોય ત્યારે ૫૦૦ ગ્રામ સેવને ઘીમાં શેકી લેવી. આંચ પર મૂકેલું અધરણ છછણવા માંડે એટલે એમાં ઓરી દેવી. થોડીવાર પછી જોવી. બરાબર સીજી ગઈ હોય તો ઓસાવી લેવી. જળ નીતરી જાય પછી તપેલીમાં ઘી કરી એમાં પધરાવી દઈ, ૫૦૦ ગ્રામ બૂરું મેળવી, બે-ત્રણ ખદકા આવે પછી ઉતારી, એમાં એલચી અધકચરી ખાંડેલી પધરાવવી.

૭૭. ચૂરમા :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ, સેકેલા તલ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ગોળ ૨૫૦ ગ્રામ.

ઘઉંના જાડા લોટમાં તેલનું મોણ કરી, થોડું થોડું જળ પધરાવી કરડો બાંધવો. ખીલે પછી એના ટિકડા અથવા લાડુ બાંધવા. પછી છાણાની ધુમાડા વિનાની આંચ પર, ડાઘ ન પડે એ રીતે સ્ફૂર્તિથી સેકવા. સેકાઈ પરિપકવ થાય એટલે એજ આંચની ભરસાઠમાં વચમાં ખાડો કરી દાબી દેવા. દશ-પંદર મિનિટ પછી કાઢી, રાખ ઉડાડી દઈ, કપડાંથી લૂછી, ખાંડી, મોટા છેદની ચાળણીથી ચાળી લઈ, પછી એમાં પોલે પોલે હાથે ગોળ મેળવવો. પછી ઘી ગરમ કરી મેળવવું. પછી લાડુના નંગ વાળવા. નંગ વાળતી વખતે શેકેલા તલ પધરાવવા. ગોળને બદલે બૂરું કરાય તો પહેલાં ઘી નરમ કરી મેળવવું અને પછી બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ મેળવવું. પછી નંગ વાળવા.

ચૂરમાની બીજી રીત :

ઉપર પ્રમાણે લોટ કરડો બાંધી, એક થાળીમાં થાપી, દબાવી, એમાં આંગળીઓથી ખાડા કરી. પછી મોટી તાવી પર, ખૂબ શેકવો. બંને બાજુ ખૂબ શેકાય પછી ખાંડી, ચાળી, ગોળ, ઘી મેળવી લાડુ બાંધવા.

૭૮. બરફી ચૂરમા :

ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, જાયફળ, બૂરું ૨૫૦ ગ્રામ, ચારોળી.

લોટમાં મોણ દઈ, ઉપર પ્રમાણે બાંધી, મુઠિયા વાળી તળવા. પછી ખાંડી, ચાળી, બૂરું મેળવી, જાયફળ કરી, ઘી મેળવી, એક થાળમાં જમાવી દેવો. ઢાળ્યા પછી ઉપર ઘી જમાવવું. ઘી પર ચારોળી પધરાવવી, ચપ્પુથી આંકા કરી બરફીની જેમ ટૂક કરી લેવા.

૭૯. થૂલી :

ઘઉંનો રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૩૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ.

ઘઉંના રવાને ઘીમાં મોઈ લેવો. અડધા લીટર જેટલું જળનું અધરણ મૂકી. અધરણ થાય એટલે એમાં ગોળ પધરાવી, ખદકો આવે ત્યારે જળ પર જે મેલ આવ્યો હોય તે ઝારાથી કાઢી લઈ, પછી રવો એમાં ઓરી દેવો. હલાવવો. ધીમી આંચ પર થવા દેવો, ઢાંકવો. કણી ગળી જાય ત્યારે એમાં ઘી પધરાવી ઢાંકી દેવું, પછી ઉતારી લેવું.

૮૦. તિનકુરા :

ચણાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, ભીંજવેલા ચણા ૧૨૫ ગ્રામ, લૂણ, કાળાં મરી, હિંગ, જીરું, ખાંડ.

ચણાના લોટને તેલમાં શેકી, શેકાઈ જાય એટલે એમાં જળ કરી ઉકાળવો. ચણા જુદા બાફી, બફાયે, લોટના ઘોળમાં પધરાવી દેવા. થોડીવાર પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરી, હળદર, હિંગ, આદુના મગિયા, લીંબુ અથવા કોકમ, ખાંડ અથવા ગોળ કરવા. લવેંગનો વઘાર તેલમાં કરવો.

૮૧. કઢી (દહીંની) :

દહીં અથવા છાશ, બેસન, ઘી, લૂણ, હળદર, આદુના મગિયા, રાઈ, મેથી, જીરું, ધાણા, હિંગ, મીઠો લીમડો, કોથમીર, કાળાં મરીનો ભૂકો, ખાંડ.

દહીંને વલોવી છાશ કરી, અથવા ગાઢી છાશ લઈ, બેસનમાં લૂણ-હળદર પ્રમાણસર કરી, છાશમાં એકરસ મેળવી. આંચ પર મૂકવી. હલાવતા રહેવી. એક-બે ઊભરા આવે પછી આદુના મગિયા પધરાવવા. કાચી હિંગ પધરાવવી, ખાંડ પધરાવવી. મરીનો ભૂકો પધરાવવો. બધું પ્રમાણસર પધરાવવું. રાઈ, મેથી, ધાણા, જીરું વગેરેનો વઘાર ઘીમાં કરી છોંકવો. પછી એકાદ ઊભરો લઈ મીઠો લીમડો અને કોથમીર પધરાવવાં. ઢાંકી ચાર મિનિટ પછી ઉતારી લેવી. (છાશ લીટર હોય તો બેસન ૬૦ ગ્રામ જેટલો લેવો.)

૮૨. કઢી (લીંબુની) :

બેસનમાં લૂણ-હળદર પ્રમાણસર કરી જળમાં એનો ઘોળ કરી આંચ પર મૂકવો. હલાવતા રહેવો. એક-બે ઊભરા આવે એટલે પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરવો. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૮૩. કઢી (કોકમની) :

ઉપર મુજબ, એક-બે ઊભરા આવે એટલે પ્રમાણસર કોકમ કરી ઉકાળવી. એ પછીની રીત ઉપર મુજબ.

૮૪. કઢી (ઓસામણની) : તુવેરની દાળને ઓસાવી જે ઓસામણ નીકળે એમાં ઉપર મુજબ બેસન કરી, એકરસ મેળવી, આંચ પર મૂકી એક-બે ઊભરા આવે એટલે પ્રમાણસર લીંબુ કે કોકમ કરી ઉકાળી ઉપરની રીતે મસાલો, વઘાર વગેરે થાય.

૮૫. કઢી (લીંબુ-ખાંડના પનાની) : આંચ પર જળ ઊકળવા માંડે એટલે એમાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ અને ખાંડ કરી ઊકળવા દેવા. એક-બે ખદકા આવે એમાં હિંગ-લૂણ પ્રમાણસર પધરાવવાં. મરીનો ભૂકો પ્રમાણસર પધરાવવો. આદુના ઝીણા મગિયા પધરાવવા. મીઠા લીમડાની બારીક કચુમર અને બારીક સુધારેલી કોથમીર પધરાવવી.

૮૬. કઢી (ગોળ-કોકમના પનાની) : આંચ પર જળ ઊકળવા માંડે એટલે એમાં પ્રમાણસર ગોળ કરી કોકમ કરી ઊકળવા દેવા. એક-બે ખદકા આવે પછી ઉપરની રીતે કરવી.

૮૭. કઢી (પકોડીની) : ૧૨૫ ગ્રામ બેસનને જળથી બાંધી ખૂબ મથવો (મથવાથી એટલો હલકો પડે કે પાણી પર તરે) પછી ઘીમાં એની પકોડી તળવી. દહીં-છાશની કઢીમાં પધરાવવી.

૮૮. કઢી (બુંદીની) : બુંદી પાડી દહીં-છાશની કઢીમાં પધરાવવી.

૮૯. કઢી (પાંતરાની) : બાફેલા પાંતરાના ચકતા કરી દહીં છાશની કઢીમાં પધરાવવા. દહીં-છાશની કઢીમાં કેળાના ટૂક, વેગણના ચકતા, ભીંડાના ટૂક, સીંગદાણા, સેગાટની સીંગના ટૂક વગેરે પણ પધરાવાય છે.

૯૦. વડી (મગની દાળની) : દાળ મગની ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલું આદુ, હિંગ, કાળા મરી ખોખરા કરેલાં.

દાળને રાતે ભીંજવી રાખવી, સવારે ધોઈ, છોડા કાઢી, નિસાતરા પર વાટી લેવી. એમાં પ્રમાણસર આદુ, હિંગ, મરી, મેળવી, ખૂબ ફીણવું, પછી તડકામાં ચટાઈ પર અથવા પાટિયા પર વડી મૂકવી. સુકાય એટલે વાસણમાં ભરી લેવી. ઉપયોગમાં લેવી હોય ત્યારે, ભૂકો ન થઈ જાય એ રીતે જરા મસળી, તેલમાં ભુંજી લેવી. વડીભાતમાં આ વડી થાય. જુદા જુદા શાકમાં પણ આ વડી કરી શકાય. આ વડીનું રસાદાર શાક પણ થાય. છૂટી વડી ધરવી હોય તો ઉપર લૂણ પ્રમાણસર ભુરકાવવું.

૯૧. વડી (અડદની દાળની) : અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલું આદુ, હિંગ, કાળાં મરી ખોખરા કરેલાં.

દાળને રાતે ભીંજવી રાખવી, સવારે ધોઈ વાટી લઈ, ઉપર પ્રમાણે પ્રમાણસર મસાલો કરી વડી મૂકવી. સુકાયે ભરી લેવી. ઉપયોગમાં લેવી હોય ત્યારે ઉપર મુજબ ભુંજી ઉપયોગમાં લેવી.

૯૨. વડી (ચોળાની દાળની) : ચોળાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલું આદુ, હિંગ, કાળાં મરી ખોખરા કરેલાં.

રીત ઉપર મુજબ.

૯૩. તિલવડી-ઢેવરી :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, ધોયેલા તલ ૪૦૦ ગ્રામ, કાળા મરી ખોખરાં કરેલાં, હિંગ, આદુ પીસેલું.

અડદની દાળને રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, મુલાયમ પીસી, ઉપરની બધ વસ્તુ પ્રમાણસર એમાં મેળવી ખૂબ ફીણવું. પછી ચટાઈ કે પાટિયા પર વડી મૂકવી (તડકામાં) આ તિલવડી. આમાંથી ચકતી જેવી, હથેળીથી દાબી સુકાવાય એ ઢેવરી. સુકાયા પછી વાસણમાં ભરી રાખવી. ઉપયોગમાં લેવી હોય ત્યારે તેલમાં તળી લેવી. પછી ઉપર લૂણ ભુરકાવવું.

૯૪. વડી (ચણાની દાળની) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, કેશરી કોળાની છીલ ૫૦૦ ગ્રામ.

બાકીનો મસાલો અને રીત મગની દાળની વડી મુજબ.

૯૫. વડા (અડદની દાળના) :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલું આદુ, કાળાં મરીનો ભૂકો, હિંગ, લૂણ, હળદર.

અડદની દાળ રાત્રે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, પીસી, ઉપરનો મસાલો પ્રમાણસર કરી, ખૂબ ફીણી, હથેલીમાં, જળનો હાથ લઈ વડા માટેનો લૂવો મૂકી, દબાવી, આંગળીથી એમાં છેદ કરી ધીમી આંચે તેલમાં તળવા. પરિપકવ થાય. સિજાય એટલે કાઢી લેવા. આ વડા છાશમાં પણ પધરાવાય છે. છાશમાં લૂણ કરવું. પીસેલી રાઈ ફીણીને કરવી, ખાંડ પ્રમાણસર કરવી.

૯૬. વડા-મુગોડા (મગની દાળના) :

મગની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, પીસેલું આદુ, કાળાં મરીનો ભૂકો, હિંગ, લૂણ, હળદર.

ઉપરની રીતે દાળને ધોઈ, પીસી, મસાલો પ્રમાણસર કરી, ખૂબ ફીણી, હથેલીમાં સોપારી જેવડા વડા કરી, તળી લેવા. મુગોડા એમને એમ પણ ભોગ ધરાય તેમજ જરા વવઠાય પછી છાશમાં પ્રમાણસર ખાંડ કરી, લૂણ કરી તેમજ હિંગજીરાનો વઘાર કરી, એમાં પધરાવાય. (અક્ષયતૃતીયાથી રથયાત્રા સુધી અડદની દાળના વડા ન ધરાય. મૂગોડા ધરાય.)

૯૭. વડા (ચોળાની દાળના) :

ચોળાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, મસાલો, ઉપર મુજબ.

રીત ઉપર મુજબ.

૯૮. ક્ચોરી-ગુંજા (મગની દાળના) :

મગની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, તેલ ૫૦૦ ગ્રામ, લૂણ, હળદર, જીરું, કાળાં મરીનો ભૂકો, કોકમ અથવા લીંબુનો રસ, ખાંડ, કોથમીર.

મગની દાળને આગલી રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈ, હિંગ-જીરાનો વઘાર કરી, એમાં છોંકી ઢાંકી દેવી. પછી થોડી વારે લૂણ, હળદર, મરીનો ભૂકો, કોકમ કે લીંબુનો રસ, ખાંડ પ્રમાણસર પધરાવી, મસળી, મૂકી રાખવી. પછી મેંદામાં મોણ કરી પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, હિંગ કરી, કરડો બાંધવો. પછી

લૂવો કરી વણી, એમાં દાળ મૂકી, લુવાની પૂરી ચારેકોરથી સમેટી લઈ, કચોરીનો આકાર કરી તળી લેવી. ગુંજા (ઘુઘરા) કરવા હોય તો પૂરણ મૂકી, બેવડ વાળી લઈ, કોર ગૂંથી તળવા.

૯૯. કચોરી-ગુંજા (અડદની દાળના) :

અડદની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, તેલ ૫૦૦ ગ્રામ, લૂણ, કાળાં મરીનો ભૂકો, હિંગ, આદુના મગિયા, હળદર, લીંબુનો રસ અથવા આમચૂર, કોથમીર.

દાળને રાતે ભીંજવી રાખવી-સવારે ધોઈ બારીક પીસી લેવી. પછી એમાં પ્રમાણસર હિંગ, કાળાં મરીનો ભૂકો, લૂણ, હળદર, આદુના મગિયા, કોથમીર વગેરે મેળવી ખૂબ ફીણવું. પછી એને તેલમાં સાંતળી લેવી. બરાબર સંતળાઈ રહે પછી એમાં લીંબુ કે આમચૂરની ખટાઈ પ્રમાણસર અને ખાંડ પ્રમાણસર કરવા. બરાબર મેળવી તૈયાર રાખવું. પછી મેંદામાં મોણ કરી પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, હિંગ કરી, કઠણ બાંધવો. લુવા કરી પૂરી વણી, એમાં દાળનું પૂરણ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી, કચોરીનો આકાર આપી, જરા દાબી તળી લેવી. ગુંજા (ઘુઘરા) કરવા હોય તો, પૂરણ મૂકી બેવડ વાળી લઈ, કોર ગૂંથી તળવા.

આ રીતે લીલા ચણા, વટાણા, લીલવા, અળવી, સૂરણ, બટાકાના ગુંજા (ઘૂઘરા) પણ થાય. લીલાચણા અને વટાણા, લીલવાને કાચા પીસી વઘારી, મસાલો કરી ઉપરની રીતે ગુંજા કરવા. અળવી, સૂરણ, બટાકાને બાફી, છોડા ઉતારી, મસળી મસાલો મેળવી સાંતળી ઉપરની રીતે ગુંજા કરવા.

૧૦૦. ભુજેના-ભજિયા વેંગણના :

બેસન (ચણાનો લોટ); ૫૦૦ ગ્રામ, વેંગણ એક કિલો, લૂણ, ધાણા, હળદર, કાળાં મરી, સંચોરો (ખારો), હિંગ, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ.

બેસનમાં પ્રમાણસર કાળાં મરી, ધાણા, લૂણ, હિંગ, હળદર વગેરે કરી જળથી (ઘોળ, ખીરું) તૈયાર કરી, એમાં પ્રમાણસર ખારાનું જળ કરી બરાબર મેળવવું. વેંગણના ચકતાં કરી, ચકતાં ખીરામાં પધરાવી, ખીરાથી લપેટી તેલમાં તળવા ઝારાથી પલટવા. બંને બાજુ સિજાઈ જાય એટલે કાઢી લેવા.

૧૦૧. ભુજેના-ભજિયાં તુરિયા, રતાળુ, બટાકા, દૂધી, કાચા કેળાં, ગલકાનાં :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, તુરિયા ૧ કિલો, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ લૂણ, ખારો, હિંગ, મરી, હળદર.

ઉપર મુજબ બેસનમાં મસાલો પ્રમાણસર કરી, ખીરું તૈયાર કરી, તુરિયાના ચકતાં કરી,ખીરામાં લપેટી તળવા. રીત ઉપર મુજબ. આ રીતે રતાળુ, બટાકા, દૂધી, કાચા કેળાં, ગલકાનાં ચકતાં કરી ખીરામાં લપેટી તળી, રતાળુ, બટાકા, દૂધી, કાચા કેળાં, ગલકાનાં ભજિયાં થાય. પ્રમાણ ઉપર મુજબ.

૧૦૨. ભુજેના-ભજિયાં કુકણી પાકાં કેળાનાં :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, કેળાં પાકાં ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, લુણ, હિંગ, કાળાં મરી, હળદર.

બેસનમાં બધો મસાલો કરી, ખીરું તૈયાર કરી, છોડા ઉતારી કેળાનાં ચકતાં કરી, ખીરામાં લપેટી તળવા.

૧૦૩. ભુજેના-ભજિયાં પાકાં બોરનાં : બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, બોર પાકાં ૧ કિલો, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, ખારો, હિંગ, મરી, હળદર.

ઉપર મુજબ ખીરું તૈયાર કરી, બોરમાંથી ઠળિયા કાઢી નાંખી. ખીરામાં લપેટી તળવા.

૧૦૪. ભુજેના-ભજિયાં કોળાનાં : બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, કોળું ૧ કિલો, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, ખારો, હિંગ, મરી, ધાણા, હળદર.

ખીરું તૈયાર કરી, કોળાનાં છોડા ઉતારી, ચકતાં કરી, ખીરામાં લપેટી તળવા.

૧૦૫. ભુજેના-ભજિયાં કેરીનાં (પાકા આફુસનાં) : બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, કેરી ૧ કિલો, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, હિંગ, મરી, હળદર.

ખીરું તૈયાર કરી, કેરીનાં છોડાં ઉતારી, ચકતાં કરી, ખીરામાં લપેટી તળવાં.

૧૦૬. ભુજેના-ભજિયાં પાનનાં (અળવી, પોઈ, અજમો, નાગરવેલ વગેરે પાનનાં) : બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, પાન જેટલાં સમાય એટલાં તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, ખારો, હિંગ, મરી, હળદર.

ખીરું તૈયાર કરી, જે પાનનાં ભજિયાં કરવાં હોય તે પાનને, નાનું હોય તો એક-એક અને મોટું હોય તો પ્રમાણસર તેના ટૂક કરી, ખીરામાં ઝબોળી-ઝબોળી, તેલમાં તળી લેવા.

૧૦૭. ભુજેના-ભજિયાં મેથીની ભાજીનાં : બેસન ૫૦૦ ગ્રામ તથા ઘઉંનો જાડો લોટ બેસનથી અડધો, મેથીની ભાજી સમાય એટલી, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, ખારો, હિંગ, મરી, હળદર, કેળાં.

બેસનમાં ઘઉંનો જાડો લોટ મેળવી, મોણ કરવું. મસાલો કરી, ખીરું તૈયાર કરી, મેથીની ભાજીને ખૂબ બારીક સમારી, એમાં જોઈએ એ પ્રમાણે કેળાંને છૂંદી, બંને વસ્તુ ખીરામાં પધરાવી, તેલમાં, વસ્તુ છાંટતા હોઈએ એમ છાંટથી ખીરું કરી તળવા. (ખીરામાં થોડું ગોરસ કરવું.)

૧૦૮. પતરવેલીઆ : બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, અળવીના પાન ૪૦ નાના, લૂણ, હિંગ, મરી, હળદર, રાઈ, મેથી, ખટાઈ (આમલી, લીંબુ, આમચુર કે કોકમ) ગોળ કે ખાંડ, ગરમ મસાલો.

બેસનમાં ચોખાનો લોટ ભેળવી, ખટાઈ-આમલી, લીંબુ, આમચૂર, કોકમ-ગમે તે કોઈ એકના જળની કરી, ૨૫ ગ્રામ તેલનું મોણ કરી, લૂણ, હળદર, હિંગ, મરી કરી, પ્રમાણસર ગોળનું પાણી કે ખાંડ કરી, પાન પર ચોપડાય એવું ગાઢ ખીરું કરવું. પાન પર જાડી નસો હોય તો ઉતારી લેવી. ડાખળાં કાપી નાંખવાં. પછી પાન કટકાથી સાફ કરી, એના પર ખીરું ચોપડી, વીંટો વાળવો. પછી એક તપેલીમાં જળ કરી, ઘાસ મૂકી, એના પર થાળી ઊંધી ધરી, એ થાળી પર વીંટા મૂકવા. અથવા તપેલીમાં જળ કરી, માપસરની ચાળણી ઊંધી મૂકી, એના પર વીંટા મૂકવા. જળનો સ્પર્શ ન થાય એ રીતે મૂકી ઢાંકી દેવાં.

સિજાઈ જાય એટલે કાઢી લઈ, પછી ચપ્પુથી નાના-નાના ટૂક કરી, તેલમાં રાઈ-મેથીનો વઘાર કરી, એમાં છોંકી ઉછાળવા. તેલ શોષાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

૧૦૯. મૂઠિયાં મેથીની ભાજીનાં :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘઉંનો જાડો લોટ બેસનથી અડધો, મેથીની ભાજી ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, હળદર, હિંગ, ગરમ મસાલો, મરી, રાઈ, ખાંડ, લીંબુ, તેલ.

બેસનમાં ઘઉંનો લોટ મેળવી. ૬૦ ગ્રામ તેલનું મોણ દઈ લૂણ, હળદર, હિંગ, ગરમ મસાલો, મરી પ્રમાણસર કરી, પ્રમાણસર ખાંડ કે ગોળ તેમજ લીંબુનો રસ કે અન્ય ખટાશ પધરાવી, એમાં મેથીની ભાજી બારીક સમારેલી પધરાવી, ખૂબ મસળી પછી મૂઠિયા બાંધવા. પચી પતરવેલીઆની રીતે બાફી લેવા. બરાબર સિજાય એટલે કાઢી, નાના ટૂક કરી, તેલમાં રાઈનો વઘાર કરી, એમાં છોંકી ઉછાળી લેવા. તેલ શોષાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા. આજ રીતે લુણી, પાલક, ચોળાઈની ભાજીના મૂઠિયા થાય.

૧૧૦: મૂઠિયાં દૂધીનાં :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ઘઉંનો જાડો લોટ બેસનથી અડધો, દૂધીની છીણ ૨૫૦ ગ્રામ, લૂણ, હળદર, હિંગ, ગરમ મસાલો, મરી, રાઈ, ગળપણ, ખટાશ, તેલ.

બેસનમાં ઘઉંનો લોટ મેળવી, ૬૦ ગ્રામ તેલનું મોણ દઈ, તમામ મસાલો, ગળપણ, ખટાશ વગેરે પ્રમાણસર કરી એમાં છીણ મેળવી, ખૂબ મસળી મૂઠિયા બાંધી, ઉપર મુજબ બાફી, સિજાઈ જાય એટલે કાઢી, ટૂક કરી, તેલમાં રાઈનો વઘાર કરી છોંકી, ઉપર મુજબ ઉછાળી લેવા.

આ બધા મૂઠિયાં નાનાં-નાનાં વાળી બાફ્યા વિના તેલમાં તળીને કરવા હોય તો પણ કરી શકાય.

૧૧૧. ઢોકળાં (ઇદડા) :

અડદની દાળનો લોટ જાડો ૧૨૫ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ જાડો ૩૭૫ ગ્રામ, હિંગ, આદુ, કાળાં મરીનાં તાંદલાં, લૂણ, ખારો, તેલ.

અડદનો તથા ચોખાનો લોટ ભેગો કરી એમાં તેલનું મોણ મૂઠીભર કરી, પ્રમાણસર ખારો કરી, ગરમ જળ કરી, આગલે દિવસે આથવો. બીજે દિવસે આથામાં પ્રમાણસર હિંગ, પીસેલું આદુ, લૂણ વગેરે કરવાં. એક તપેલામાં જળ કરી આંચ પર મૂકવું. જળ ગરમ થયે એમાં આંડણી મૂકવી. એક થાળીમાં આથો પાથરી એના પર મરીનાં તાંદલાં ભુરકાવી એ થાળી આંડણી પર મૂકી, તપેલું ઢાંકી દેવું. થોડીવાર પછી જોવું. થાળીમાં આંગળી ન ખૂપે ત્યારે થાળી ઉતારી લઈ ઊંધી પાડવી. પછી તેલ લગાડી ટૂક કરી લેવા.

૧૧૨. (ઢોકળાં મગના) :

મગની દાળનો લોટ જાડો ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, આદુ, કાળાં મરીનો ભૂકો, લૂણ, ખારો, તેલ.

મગની દાળના જાડા લોટમાં તેલનું મોણ કરી, પ્રમાણસર ખારો કરી, ગરમ જળથી આગલે દિવસે ભીંજવી, બીજે દિવસે એમાં પ્રમાણસર ઉપરનો મસાલો કરી, ઉપરની વિધિથી ઢોકળાં કરવાં.

૧૧૩. ઢોકળાં ચણાની દાળના (ખમણ) :

ચણાની દાળ ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, કાળાં મરીનો ભૂકો, આદુ, ખારો, લૂણ, તેલ,

કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, રાઈ, હળદર.

આગલે દિવસે ચણાની દાળ ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે જળ નિતારી, શીલા પર પીસી, એમાં ૬૦ ગ્રામ તેલનું મોણ તથા ખારો પ્રમાણસર કરી, પ્રમાણસર હિંગ, મરી, આદુ, હળદર, લૂણ કરી, ફીણી એકરસ કરી, થાળીમાં પાથરી, ઉપર મુજબ ઢોકળાં કરવાં. પછી તેલમાં રાઈનો વઘાર કરી એમાં છોંકી લેવા. ઉપર કોથમીર, કોપરાનું ખમણ ભુરકાવવું.

૧૧૪. ખાણમી (ચણાના લોટની) :

ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ, લૂણ, તેલ, રાઈ, હળદર, છાશ ગાઢી એક લીટર, કાળાં મરીનો ભૂકો, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર.

બેસન-ચણાના લોટમાં, હિંગ, લૂણ, હળદર, પ્રમાણસર કરી બરાબર મિક્સ કરી, છાશમાં એનો ઘોળ કરવો. આ ઘોળ-ખીરું એક તપેલીમાં કરી, આંચ પર મૂકી, હલાવતા રહેવો. ચોંટે નહીં એની કાળજી રાખવી. હલાવતાં-હલાવતાં શીરા જેવો નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લઈ, પછી એક થાળીમાં તેલ ચોપડી, એમાં પાથરી દેવો. જામીને કઠણ થાય એટલે ચપ્પુથી બબ્બે આંગળના સમચોરસ ટૂક કરવા. તેલમાં રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી એમાં છોંકી લેવા. પછી એના પર મરી ભભરાવી કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર ભુરકાવવા.

૧૧૫. ખંડરાં (બેસનના) :

પ્રમાણ ઉપર મુજબ. બેસનનો લોટ જાડો લેવો. આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવો જળમાં, છાશ નહીં લેવી. થાળીમાં પાથરી, ઈદડાની જેમ કરવા. પછી ટૂક કરી તેલમાં તળી લેવા.

૧૧૬. પાપડ અડદના :

અડદની દાળનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, લૂણ, કાળાં મરીનાં તાંદલાં, પાપડિયો ખારો ૬૦ ગ્રામ, તેલ ૬૫ ગ્રામ.

પ્રમાણસર લૂણ, પાપડિયો ખારો તથા હિંગનું જળ કરવું. અડદની દાળના લોટમાં પ્રમાણસર મરીનાં તાંદલાં મેળવી, ઉપરના જળથી ખૂબ કરડો બાંધવો. પછી લાકડાના ઢીમચા પર લાકડાની મોગરીથી ખૂબ કૂટવો. નરમાશ પકડે પછી તેલ લગાવી-લગાવી, મોટા-મોટા લુવા કરી, તેલનો હાથ દઈ, ખૂબ ટૂપવા. પછી વાટ કરી, દોરીથી લુવા પાડવા. થાળી કે ચાકળા પર તેલ લગાડી, ખૂબ પાતળા વણી, તડકે સૂકવવા. સુકાય પછી એક ડબ્બામાં ભરી દેવા, ઉપયોગમાં લેવા હોય ત્યારે અંગારાની આંચ પર શેકી લેવા અથવા તેલ કે ઘીમાં તળી લેવા.

૧૧૭. પાપડ (મગ-અડદના) :

અડદની દાળનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, મગની દાળનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, હિંગ, લૂણ, કાળાં મરીનાં તાંદલાં, પાપડિયો ખારો ૬૦ ગ્રામ, તેલ ૬૫ ગ્રામ.

અડદની દાળનો તથા મગની દાળનો લોટ મેળવી. ઉપર મુજબ પ્રમાણસર મરીનાં તાંદલાં મિક્સ કરી, લૂણ, ખારો, હિંગનું જળ કરી કરડો બાંધવો. બાકીની રીત ઉપર મુજબ.

૧૧૮. પાપડ (મગની દાળના) :

મગની દાળનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, બાકી બધું ઉપર મુજબ.

મગની દાળના લોટમાં ઉપર મુજબ મરી, જળ વગેરે

કરી કરડો બાંધી, ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવા. આ રીતે મઠની દાળ, ચણાની દાળ, ચોળાની દાળના પાપ. થઈ શકે.

૧૧૯. વેંગણ (સંભારીઆ) : રવૈયા વેંગણ ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૨૫ ગ્રામ, ધાણાજીરું, હિંગ, હળદર, લૂણ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, કાળાં મરીનો ભૂકો, ખાંડ, ગરમ મસાલો.

નાના રવૈયા, વેંગણની ચાર ચીરી જોડેલી કરવી. બેસનમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, હિંગ, કાળાં મરીનો ભૂકો, ખાંડ, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો મેળવી, ૩૦ ગ્રામ તેલ કરી, બરાબર મિક્સ કરી સંભાર તૈયાર કરવો. કોથમીર ઝીણી સમારી તે તથા કોપરાનું ખમણ પ્રમાણસર સંભારમાં કરી શકાય અથવા શાક થઈ ગયા બાદ ઉપરથી ભભરાવી શકાય. આ સંભાર વેંગણની ચીરીઓમાં દાબીને ભરવો. પછી બાકીનાં તેલમાં હિંગ, જીરાનો વઘાર કરી, એમાં સંભાર ભરેલા વેંગણ છોંકી દેવા. ધીમે ધીમે ઉછાળવા. પછી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી એમાં જળ ભરી દેવું. ધીમી આંચે થવા દેવા. તેલ શોષાઈ જાય અને વેંગણ સિજાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા. તુરિયાના છોડા ઉતારી તુરિયાના સંભારીઆ પણ થઈ શકે.

૧૨૦. ટીંડોરા (સંભારીઆ) : ટીંડોરા ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ, મસાલો ઉપર મુજબ.

ટીંડોરાની ચાર જોડેલી ચીરી કરી, ઉપર મુજબ સંભાર તૈયાર કરી, ભરી, ઉપર મુજબ કરવા વઘાર હિંગ, રાઈનો કરવો. આ રીતે ભીંડાની ચીરીઓ ભરી ભીંડાના સંભારીઆ પણ થઈ શકે.

૧૨૧. પરવળ (સંભારીઆ) : પરવળ ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ, મસાલો ઉપર મુજબ.

રીત ઉપર મુજબ. વઘાર રાઈ-જીરાનો કરવો.

૧૨૨. કાચાં કેળાં (સંભારીઆ) : કેળાં ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ, મસાલો ઉપર મુજબ.

રીત ઉપર મુજબ. વઘાર હિંગ-જીરાનો કરવો.

૧૨૩. આલૂ-રતાલૂ-સકરીઆ-અરવી (સંભારીઆ) : આલુ (બટાકા) ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ મસાલો ઉપર મુજબ.

આલૂ-રતાળુ-સકરીઆ-અરવીના છોડા ઉતારી ચીરીયા કરી, સંભાર ભરવો. દરેકના સંભારીઆ ઉપરની રીતે જુદા જુદા થઈ શકે. પ્રમાણ ઉપર મુજબ. રીત ઉપર મુજબ વઘાર રાઈ, હિંગનો કરવો.

૧૨૪. કારેલાં (સંભારીઆ) : કારેલા ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, પીસેલાં કાળાં મરી, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો, હિંગ, લૂણ, હળદર, ગોળ, રાઈ.

કારેલાંને ઉપરથી જરા જરા છોલી નાંખવા. વચ્ચેથી ચીરો કરવો જોડેલો રહે એ રીતે. પછી એમાં

થોડું પ્રમાણસર પીસેલું લૂણ ભરી. અડધો કલાક રહેવા દેવા. પછી મસળીને જળ નિચોવી કાઢવું. પછી ઉપર મુજબ મસાલો મેળવી, ભરી, તેલમાં રાઈ-હિંગનો વઘાર કરી છોંકી દેવા. ધીમી આંચે સીજવા દેવા.

૧૨૫. સૂકા શાક :

શાક ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૧૦૦ ગ્રામ, લૂણ, મરીનો ભૂકો, ખાંડ, ધાણાજીરું, હળદર, ગરમ મસાલો, હિંગ, રાઈ, મેથી, જીરું.

બટાકાના છોડા ઉતારી, ટૂક કરી, જળથી ધોઈ, તેલમાં રાઈ-હિંગનો વઘાર કરી, એમાં છોંકી દેવા, ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ઢાંકણમાં જળ કરવું. સિજાઈ જાય પછી એમાં લૂણ, મરીનો ભૂકો, ખાંડ, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો હળદર પ્રમાણસર કરવા. આજ રીતે ગલકા અને કાચા કેળાનું છોડા ઉતારી, ટૂક કરી સૂકું શાક કરી શકાય.

પરવળને છોલી, ટૂક કરી, જળથી ધોઈ, તેલમાં હિંગ-જીરાનો વઘાર કરી, એમાં છોંકવા પછીની રીત ઉપર મુજબ. મસાલો ઉપર મુજબ.

સકરીઆ, રતાળુ, અળવી, સૂરણનાં છોડા ઉતારી, ટૂક કરી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં છોંકવા, ટિંડોરાની ચીરી કરી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં છોંકવા. વેંગણના ચકતા કરી તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં છોંકવા. કંટોળાને ઘવડી, લીસા કરી, ચીરી કરી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી એમાં છોંકવા. કારેલાંને ચપ્પુથી છોલી, ચીરી કરી લૂણ દઈ, થોડીવાર રહેવા દઈ, પછી મસળી, નિચોવી કાઢી, તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી છોંકવા. ભીંડાના ટૂક કરી તેલમાં હિંગ-મેથીનો વઘાર કરી, એમાં છોંકવા. પછીની રીત ઉપર મુજબ. મસાલો ઉપર મુજબ. સૂકા શાકોમાં જેમાં જરૂર જણાય તેમાં ઉપરથી લીંબુ નીચોવી શકાય. કોથમીર કરી શકાય.

૧૨૬. રસવાળાં શાક :

શાક ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ ૫૦ ગ્રામ, લૂણ, મરીનો ભૂકો, આદુ પીસેલું, ખાંડ, ગરમ મસાલો, હિંગ, રાઈ, મેથી, જીરું, ખારો.

ગુવાર, ચોળી, ફણસી, વાલોળ, પાપડીના વાળા ઉતારી, ગુવાર, વાલોળ, પાપડીના ટૂક કરી અથવા આખી રાખી, ચોળી, ફણસીને ચપ્પુથી સુધારી, તેલ અન પ્રમાણસર ખારાના જળનું દૂધપાણી કરી, આંચ પર મૂકી એમાં શાક ઓરી દેવું. રસો રાખવો હોય એ પ્રમાણે જળ કરવું. ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી ઢાંકણામાં જળ કરવું અને સીજવા દેવું. બરાબર સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરીનો ભૂકો, પીસેલું આદુ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, હિંગ કરવા. હળદર કરવી નહીં. પ્રમાણસર અજમો હાથમાં મસળી કરવો. આજ રીતે લીલી તુવેર, લીલા વટાણા, પાપડીના લીલવા, લીલા ચણાનું રસાવાળું શાક થાય બધી રીત અને મસાલો ઉપર મુજબ. કોથમીર, કોપરું થઈ શકે.

રસાવાળા બટાકા-સકરીઆ-રતાળુ-સૂરણ-અળવીના શાક પણ થઈ શકે. છોડા ઉતારી, ટૂક કરી, આંચ પર તેલ ગરમ થયે એમાં બટાકા હોય તો રાઈ-હિંગનો અને બાકીનામાં હિંગનો વઘાર કરી પછી ટૂક એમાં પધરાવી દઈ, રસો રાખવો હોય એ પ્રમાણે જળ કરવું. ઉપર મુજબ ઢાંકી સિજાવા દેવું. સિજાઈ જાય એટલે એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરીનો ભૂકો, પીસેલું આદુ, ખાંડ, ગરમ મસાલો કરવા. ખટાશમાં પ્રમાણસર આમચૂર અથવા કોકમ અથવા લીંબુનો રસ કરવો. રસાવાળા બટાકામાં સિજાઈ જાય ત્યારે પ્રમાણસર ચણાના લોટનો ઘોળ પધરાવી શકાય પછી ખદકો લઈ મસાલો કરવો. કોથમીર કોપરું થઈ શકે.

૧૨૭. વેંગણબટાકા, દૂધી બટાકા :

વેંગણ, બટાકા, દૂધી, તેલ, સંચોરો લૂણ, મરી, હિંગ, ધાણાજીરું, ખાંડ, ગરમ મસાલો.

તેલ પાણી સંચોરો કરી, એમાં વેંગણ બટાકાના ટૂક કરી, જળથી ધોઈ, ઓરી દેવા. ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી, ઢાંકણામાં પાણી કરવું. સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરી, ખાંડ, ગરમ મસાલો, ધાણાજીરું, હિંગ કરવા. એજ રીતે દૂધી બટાકા થાય.

૧૨૮. વેંગણભાજી :

વેંગણ, ભાજી, તેલ, લૂણ, મરી, હિંગ, ખાંડ, ગરમ મસાલો.

તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, એમાં, વેંગણ તથા ભાજી સુધારી, જળથી ધોઈ, ઓરી દેવા. ઉપરની જેમ સિજાવા દેવા. સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરી, ખાંડ, ગરમ મસાલો કરવા. ઉપરથી લીંબુ નિચોવી શકાય.

૧૨૯. વેંગણ ચણાની દાળ, દૂધી ચણાની દાળ :

વેંગણ, દૂધી, ચણાની દાળ, હિંગ, ખાંડ, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો.

શાકમાં મગની, ચણાની, વાલની દાળ ભેગી કરવી હોય તો દાળ રાતે પલાળી રાખવી. તેલ પાણી સંચોરો કરી એમાં ચણાની દાળ ઓરી દેવી. પછી થોડીવાર રહી વેંગણના ટૂક કે દૂધીના ટૂક એમાં પધરાવવા. બરાબર સિજાઈ જાય પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરી, હિંગ, ખાંડ, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો વગેરે કરવા. આ પ્રકારે વેંગણ મગની દાળ, દૂધી મગની દાળ, વેંગણ વાલની દાળ, દૂધી વાલની દાળ થાય.

૧૩૦. વેંગણ લીલાવટાણા, વેંગણ લીલીતુવેર, દૂધી લીલાવટાણા, દૂધી લીલીતુવેર :

વેંગણ, દૂધી, લીલાવટાણા, લીલીતુવેર, તેલ, મસાલો.

તેલ પાણી સંચોરો કરી, લીલા વટાણા કે લીલી તુવેર પ્રથમ ઓરી થોડીવાર પછી વેંગણના કે દૂધીના ટૂક પધરાવી, સિજવા દઈ, સિજાય પછી, લૂણ, મરી, હિંગ, ખાંડ, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો વગેરે કરવા.

૧૩૧. વેંગણ રતાળુ, વેંગણ પાપડી :

વેંગણ, રતાળુ, પાપડી, તેલ, મસાલો.

તેલ પાણી સંચોરો કરી, વેંગણ રતાળુ હોય તો પ્રથમ રતાળુ કરી. દેવો પછી થોડીવારે વેંગણ કરવા. વેંગણ પાપડી કરવા હોય તો પ્રથમ પાપડી કરી દેવી પછી થોડીવારે વેંગણ કરવા. બરાબર સિજાઈ જાય પછી લૂણ, મરી, હિંગ, ધાણાજીરું, ખાંડ, ગરમ મસાલો વગેરે કરવા. વેંગણ વાલોળ પણ વેંગણ પાપડીની રીતે થાય.

૧૩૨. વેંગણવડી, ગાંઠિયા, ડબકવડી :

વેંગણ, વડી, તેલ, મસાલો, બેસન.

વડીને તેલમાં મંદ આંચે સાંતળી ભુંજી લેવી. ભુંજાઈ જાય પછી જલ કરી ચઢવા દેવી. હિંગ કરી, વેંગણ સુધારી જળથી ધોઈ રાખ્યા હોય તે એમાં પધરાવી દેવા. એમાં લૂણ, હળદર પ્રમાણસર પધરાવી,

થોડું જળ કરી, ઢાંકી દેવું. સિજાઈ જાય પછી એમાં મરી, ખાંડ, ગરમમસાલો વગેરે કરવા. આજ રી. દૂધીવડી થાય. વેંગણગાંઠિયા કરવા હોય તો બેસનના ગાંઠિયા તળી લઈ, તેમાં જળ કરી ચઢવા દઈ, પછી હિંગ કરી, જળ કરી વેંગણના ટૂક એમાં પધરાવી દેવા. પછી લૂણ, હળદર કરવાં, સિજાઈ જાય એટલે મરી, ખાંડ, ગરમ મસાલો વગેરે કરવા. એ જ રીતે દૂધીગાંઠિયા થાય. વેંગણ ડબકવડી કરવા હોય તો બેસનમાં પ્રમાણસર હિંગ, મરી, લૂણ, મસાલો તેમજ પ્રમાણસર તેલનું મોણ કરી, વડી થાય એ પ્રમાણે જળ કરવું. ઊકળતા જળમાં વડી મૂકતા જવી. (કેટલાક વડીને બદલે ગાંઠિયા જેવો આકાર બનાવી મૂકે છે.) ઉકળવા દેવી. પછી તેલમાં હિંગ કરી વેંગણને છોંકી એમાં ડબકવડી પધરાવી દેવી. બરાબર થાય પછી લૂણ, મરી, ખાંડ મસાલો પ્રમાણસર પધરાવવા. આજ રીતે દૂધી ડબકવડી થાય.

૧૩૩. વેંગણઢોકળી :

વેંગણ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, બેસન ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ; લૂણ, મરી, ખાંડ, હિંગ, ગરમ મસાલો.

ઘઉં અને ચણાના લોટને મેળવી, એમાં મીઠું, હળદર, મરી, મસાલો, હિંગ કરી, પ્રમાણસર મોણ કરી, જળથી બાંધી, ઢોકળી કરવી. તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી, જળ કરી, એમાં ઢોકળાં પધરાવી દેવા. પછી એમાં વેંગણ કરી દેવા. લૂણ, મરી, ખાંડ, મસાલો વગેરે પ્રમાણસર કરવા. આ રીતે દૂધી ઢોકળી પણ થાય.

૧૩૪. વેંગણનું ભડત :

વેંગણ, લૂણ, મરી, ખાંડ, હિંગ, ઘી, ગરમ મસાલો.

મોટું બીલીમોરાનું વેંગણ લઈ એના પર ઘી ચોપડી આંચ પર ધરી ચોમેરથી એને શેકવું. અથવા આંચમાં દાબી સિજાવવું. સિજાઈ જાય પછી કાઢી, સાફ કરી, છોડા ઉતારી, મસળી કાઢવું અથવા ચાળણીથી છણી લેવું. પછી ઘીમાં હિંગનો વઘાર કરી એમાં છોંકી દેવું. પછી એમાં લૂણ, મરી, ખાંડ, મસાલો વગેરે કરવાં.

જળમાં બાફીને, આંટીને પણ ભડત થઈ શકે. દહીંવાળું કરવું હોય તો એમાં જળ નિતારેલું દહીં પણ થઈ શકે. વેંગણના ભડતમાં કેટલાક અડદની દાળનો વઘાર પણ કરે છે.

બધા શાકોમાં ઉપરથી કોથમીર, કોપરાના ખમણનો શણગાર થઈ શકે. કેટલાક મીઠો લીમડો પણ કરે છે.

૧૩૫. વેંગણના ગુંજા :

વેંગણ ૫૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર આદુના મગીઆ, મસાલો, આમચૂર.

ઉપર પ્રમાણે વેંગણનું ભડત કરી તેલમાં હિંગ, જીરાનો વઘાર કરી છોંકી લૂણ, મરી, મસાલો, આદુના મગીઆ, આમચૂર, કોથમીર ખમણ મેળવી, મેંદામાં મોણ કરી, બાંધી, પૂરી વણી, એમાં ભડતનું પૂરણ મૂકી, ગુંજા વાળી તળી લેવા.

૧૩૬. કોળું મગની દાળ :

કોળું મગની દાળ, તેલ, મસાલો.

દાળ રાતે પલાળી રાખવી. તેલ, પાણી, સંચોરો કરી, મગની દાળ ધોઈને ઓરી દેવી. ખદબદવા લાગે એટલે કોળાના ટૂક એમાં પધરાવી દેવા. ધીમી આંચે થવા દેવું. સિજાઈ જાય એટલે એમાં લૂણ, મરી

ધાણાજીરું, ખાંડ, હિંગ ગરમ મસાલો, પ્રમાણસર કરી ઉતારી લેવું. આજ પ્રમાણે કોળું વાલની દાળ અને કોળું ચણાની દાળ થાય. કોળું તુરિયા અને કોળું ગુવાર આ બંને શાકમાં તેલ પાણી સંચોરો કરી એમાં બંનેના ટૂક સાથે પધરાવી દેવા. સિજાઈ જાય એટલે ઉપર મુજબ મસાલો કરવો. વઘારમાં કોળું ગુવાર હોય તો તેમાં અજમો પધરાવવો.

૧૩૭. ખરબુજા ચણાની દાળ અને ખરબુજા ગુવારનું શાક :

ખરબૂજા, ચણાની દાળ, ગુવાર, તેલ, મસાલો.

કોળું મગની દાળની મુજબ કરવું. ખરબૂજા ગુવારના શાકમાં અજમો કરવાની જરૂર નથી.

તુરિયા ચણાની દાળ, તુરિયા મગની દાળ, તુરિયા વટાણાની દાળ, ગલકા ચણાની દાળ, આ બધાં શાકો કોળા મગની દાળની માફક જ થાય. તુરિયા ગુવાર, ખરબૂજા ગુવારની જેમ કરવા.

૧૩૮. ગુવાર-સૂરણ, ગુવાર-વાલની દાળ :

ગુવાર, સૂરણ, વાલની દાળ, તેલ, મસાલો.

શાકમાં તેલ પાણી સંચોરો કરી ગુવાર સૂરણ હોય તો બંનેના ટૂક સાથે તેલ પાણીમાં પધરાવી દેવા. ગુવાર વાલની દાળ હોય તો તેલ પાણીમાં પ્રથમ વાલની દાળ પધરાવી વાલની દાળ બદબદે પછી એમાં ગુવારના ટૂક પધરાવવા. ધીમી આંચે થવા દેવા. સિજાય એટલે એમાં લૂણ, મરી, ખાંડ, અજમો હિંગ પ્રમાણસર કરવા.

૧૩૯. શાક અરગજી :

લીલા વટાણા ૭૫ ગ્રામ, સકરકંદ ૭૫ ગ્રામ, કેળા ૪ નંગ લીલા ચણા ૭૫ ગ્રામ, વાલોળ ૭૫ ગ્રામ, બટાકા ૭૫ ગ્રામ, રતાળુ ૭૫ ગ્રા, ચોળી ૭૫ ગ્રામ, લીલા મેથીની ભાજી ૭૫ ગ્રામ, તેલ ૧૨૫ ગ્રામ, હિંગ, મરી, લૂણ, રાઈ, ગરમ મસાલો, લૂણ, સંચોરો, બેસન ૭૫ ગ્રામ.

રતાળુ, સકરીઆ, ચોળી, વાલોળ, કેળા, બટાકા શાકની જેમ સુધારવા, વટાણા તથા ચણાનાં છોડા ઉતારવા, મેથીની ભાજીને બારીક સુધારવી, એમાં બેસનમાં તેલનું મોણ કરી, જળથી બાંધી, ઢોકળી કરી રાખવી. પછી તેલમાં રાઈ હિંગનો વઘાર કરી એમાં પ્રથમ ચણા, પછી વટાણા, પછી રતાળુ, પછી બટાકા, પછી સકરકંદ, પછી ચોળી, પછી વાલોળ, સૌથી ઉપર કેળા પધરાવી, પછી એમાં સંચોરા મિશ્રિત જળ પ્રમાણસર કરી ખદબદવા દેવું. ખદબદે પછી એમાં મેથીની ભાજીની ઢોકળી પધરાવી, સિજાઈ જાય પછી લૂણ, મરી, ધાણાજીરું, ખાંડ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર પધરાવી ઉતારી લેવું.

૧૪૦. ઊંધિયું :

પાપડી, રતાળુ, બટાકા, રવૈયા, વેંગણ, સકરિયા, કેળા, તેલ, મસાલો.

પાપડી ફોલી તૈયાર રાખવી. રતાળુ, બટાકા, સકરિયાના છોડા ઉતારી, રતાળુના ટૂક કરવા, બટાકા, સકરિયાની ચાર-ચાર ફાંક કરવી. વેંગણનું ડીંચું કાઢીને એની પણ ચાર ફાંક કરવી, કેળાનાં છાલ સાથે બે ટૂક કરવા અને દરેક ટૂકને આડો ચીરો મૂકવો. પછી એમાં નીચે મુજબ તૈયાર કરેલ સંભાર ભરવો.

સંભાર :

કોપરાનું બારકી ખમણ, કોથમીર બારીક સુધારેલી, ધાણાજીરું, મરી, હિંગ, હળદર, ખાંડ, લૂણ, સહેજ ખારો આ બધું

પ્રમાણસર લઈ મિક્સ કરી એમાં ૬૦ ગ્રામ જેટલું અથવા જે પ્રમાણે શાક હોય તે પ્રમાણે તેલનું મોણ કરી બરોબર મસળીને દરેક શાકની ફાંકમાં દબાવીને ભરવું.

પછી તપેલામાં તેલ પાણી સંચોરો કરી એમાં સર્વ પ્રથમ પાપડી પધરાવી એના પર થોડો સંભાર પધરાવવો. પછી રતાળુના ટૂકને સંભારમાં પલોટી રતાળુ પધરાવી દેવો. એ પછી બટાકામાં સંભાર ભરી મૂકવા. એ જ રીતે સકરિયામાં સંભાર ભરી મૂકવા. વેંગણમાં સંભાર ભરી મૂકવા. સૌથી ઉપર કેળાંમાં સંભાર ભરી મૂકવા. વધેલો સંભાર ઉપર ભભરાવી, ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. ઢાંકણમાં જળ કરવું. ધીમે તાપે સિઝાવા દેવું. સિઝાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

૧૪૧. સરગવાની સીંગ :

સરગવાની સીંગ, બટાકા, તેલ, મસાલો, બેસન.

૫૦૦ ગ્રામ સરગવાની સીંગના ચાર-ચાર ટૂક કરી બાફવા મૂકવા. એમાં ૧૦૦ ગ્રામ જેટલા આખા બટાકા પણ પધરાવવા. બફાઈ જાય એટલે ઉતારી લઈ પાણી નિતારી કાઢવું. ૫૦ ગ્રામ તેલમાં રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી ૧૫૦ ગ્રામ જેટલું બેસન એમાં શેકવું. ગુલાબી રંગ પકડે એટલે ઉતારી લેવું. બેસન ઠંડુ પડે એટલે બે વાટકી જેટલું જળ કરી છાશમાં કઢી માટે બેસન હલાવીએ તેમ હલાવી કાઢવું. પછી એમાં લૂણ, મરી, ગોળ, કોકમ અથવા કોઈપણ ખટાશ, હળદર કરીને આંચ પર મૂકી હલાવ હલાવ કરવું. જરા ઘટ્ટ થવા માંડે એટલે બટાકાના છોડા ઉતારી ટૂક કરી પધરાવી દેવા. સાથે સીંગના ટૂક પણ પધરાવી દેવા. સિઝાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

૧૪૨. બાટી :

ઘઉંનો લોટ, ઘી, મસાલો, તેલ.

ઘઉંનો કગરો લોટ ઝીણી થૂલી જેવો ૫૦૦ ગ્રામ લઈ એમાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દેવું. લૂણ, હળદર, હિંગ, અજમો પ્રમાણસર કરી, કઠણ બાંધી, બાટી જેવો ઘાટ કરી, ધીમી આંચથી તેલમાં તળવી. બદામી કરતાં વધુ રંગ ધીમી આંચે લાવવો.

૧૪૩. ફીકી કચોરી (મગની દાળની) :

મગની દાળ, તેલ, ઘી, મસાલો.

મગની દાળને આગલે દિવસે ભીજવી, બીજે દિવસે જળમાંથી કાઢી, ધોઈને વાટવી. વાટેલી દાળને તેલમાં સાંતળવી. સાંજો છુટો પડે ત્યાં સુધી સાંતળવી. સંતળાઈ ગયા પછી હળદર, હિંગ, આદુ, મરીનો ભૂકો, લીંબુનો રસ, ખાંડ, કોપરાનું ખમણ પ્રમાણસર પધરાવવું. પછી ઘઉંના લોટમાં પૂરી કરતાં સહેજ વધુ એવું ઘીનું મોણ કરી, પૂરી વણી, ઉપરનો તૈયાર કરેલો સાંજો ભરવો. કચોરી જેવો ઘાટ કરી, ધીમી આંચે તેલમાં તળવી. બદામી રંગ કરવો. લૂણ ઉપરથી ભુરકાવવું.

૧૪૪. ફીકા ગુંજા ચણાની દાળના :

ચણાની દાળ, ઘી, તેલ, મસાલો.

ચણાની દાળ જળમાં ભીજાવી, ત્રણ કલાક બાદ બાફવી. ચઢી જાય એટલે ઉતારી એમાં હળદર, હિંગ, મરી, લીંબુ પધરાવી. ઘઉંના લોટમાં પૂરી કરતાં સહેજ વધુ એવું ઘીનું મોણ કરી બાંધી, પૂરી વણી, ઉપર તૈયાર કરેલ દાળના પૂરણથી ગુંજા ભરવા. ધીમી આંચે તળવા. બદામી રંગના કરવા. ઉતારી લૂણ કરવું. આ રીતે ફીકા ગુંજા તુવેરની દાળના પણ થાય.

૧૪૫. ફડફડિયા ચણા : ચણા, તેલ, મસાલો.

ચણાને આગલે દિવસે ભીજવવી, બીજે દિવસે ધોઈ, નિતારીને સારા કકડતા તેલમાં તળવા. તેલમાં પધરાવ્યા પછી તુરત થાળી ઢાંકી દેવી. બધા ફૂટી રહે એટલે કાઢી લૂણ, મરી, હળદર પધરાવવા.

૧૪૬. તળેલી ચણાની દાળ : દાળને આગલે દિવસે જળમાં ભીજવવી, બીજે દિવસે કાઢી, ધોઈને, નિતારીને, ઘીમાં તળવી, તળાઈ જાય પછી ઝારાથી કાઢી બરતનમાં કાઢી લેવી. પછી લૂણ, મરી કરવા.

૧૪૭. થાપડા : મઠનો લોટ, તેલ, મસાલો.

મઠનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામમાં તેલનું મોણ ૭૫ ગ્રામ તથા લૂણ, હળદર, હિંગ, મરીના તાંદલા પ્રમાણસર કરી, જળથી બાંધી, પૂરી કરતાં પાતળા વણી, તેલમાં તળવા, આને મઠિયા પણ કહે છે. એજ પ્રમાણે ચણાના લોટના પણ થાય. (રીત ઉપર મુજબ). આ થાપડા કહેવાય.

૧૪૮. બાજરીની પૂરી : બાજરીનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, મોણ ઘીનું ૫૦ ગ્રામ, તેલ ૧૦ ગ્રામ, ગોળ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી.

બાજરીના લોટમાં ઘીનું મોણ કરી, એમાં શેકેલા તલ પધરાવી, પછી જળમાં ગોળ ઓગાળી, એ જળથી લોટ પૂરી જેવો બાંધી, પૂરી વણી ઘીમાં તળવી. આ સામગ્રી અનસખડીમાં થાય. ધનુર્માસમાં મંગળભોગમાં આવે.

૧૪૯. પાપડ પૌવા : પૌવા ૫૦૦ ગ્રામ, કોપરું ખમણેલું ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૨૫ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, મેથી, પીસેલાં મરી, લીંબુ નંગ ૨નો રસ, આદુના મગિયા, કોથમીર, પાપડ.

ઘીમાં હિંગ, મેથીનો વઘાર કરી, એમાં પૌવાને છોંકી સાંતળવા. સંતળાઈ રહે પ્રમાણસર કોથમીર, આદુના મગિયા, મરચાં ઝીણાં સુધારેલાં, હળદર, કોપરાનું ખમણ કરી, મેળવી, ઉતારી, સેકેલા પાપડનો ચૂરો એમાં કરી, પ્રમાણસર નમક અને લીંબુનો રસ ઉપર કરી, એક રસ કરવું.

૧૫૦. ભરમાપુરી : મેંદો કે ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૨૫ ગ્રામ, તેલ, ગરમ મસાલો, હળદર, લૂણ, મરી, સૂકું કોપરું, હિંગ.

મેંદો કે ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ લેવો. પૂરીમાં કરીએ તે રીતે મોણ કરીને લોટ બાંધવો. ૧૨૫ ગ્રામ ચણાનો લોટ લઈ તેને તેલમાં સાંતળવો. એમાં પ્રમાણસર ગરમ મસાલો. હળદર, લૂણ, મરી, હિંગ, સૂકા કોપરાનું ખમણ કરી, સૂકો સાંજો તૈયાર કરવો. પછી મેંદો કે ઘઉંના લોટની પૂરી વણવી. બે પૂરીની વચ્ચે આ સાંજો પાથરી બંને પૂરીની સાંધ મેળવી કોર ગૂંથી લેવી. રવામેંદાની પૂરી જેટલી જાડાઈ રાખવી. પછી તેને તેલમાં તળવી.

૧૫૧. સરસિયા ખાજા : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી, તેલ, લૂણ, મરીનાં તાંદલા, હળદર, હિંગ.

મેંદાને સાધારણ તેલનું મોણ દઈ, એમાં પ્રમાણસર દળેલું લૂણ, હળદર, હિંગ કરીને, બે કલાક બાંધી રાખવો. પછી ચોખાનો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ લઈ, એમાં લૂણ દળેલું, હળદર, હિંગ, મરીનાં તાંદલા પ્રમાણથી કરવા અને ઘીમાં સાટો ફીણવો. સારો હલકો થાય ત્યાં સુધી ફીણવો. પછી જે મેંદાનો લોટ બાંધેલો હોય તેને સારી પેઠે થોડું થોડું જળ લઈ કેળવવો. સારી પેઠે કેળવી થાળી અથવા પાટલા પર બિછાવી એના ઉપર ફીણેલો સાટો લગાડવો. પછી વીંટો વાળી ૧૫ મિનિટ રહેવા દેવું. ઉપર તેલનો હાથ મારવો. સુકાઈ જાય નહિ. પછી વાટાને લાંબો ખેંચી લુવા પાડી, ખાજાની જેમ વણી, વેલણથી પાંચ સાત છેદ કરી, તેલમાં તળવા. ખાજાની જેમ ઝારામાં રાખી તેલ છાંટવું. તળાઈ જાય એટલે છાબડીમાં પધરાવવા. વણવામાં જરૂર પડે તો અટામણ લેવું.

૧૫૨. પાપડિયા ગાંઠિયા :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ, પાપડિયો ખારો, લૂણ, અજમો, મરીના તાંદલા, હિંગ.

૫૦૦ ગ્રામ ચણાના લોટમાં ૫૦ ગ્રામ તેલનું મોણ કરવું. પાપડિયો ખારો ૨૦ ગ્રામ જેટલો લઈ એને તાવી પર ફુલાવવો. એજ રીતે બે તોલા લૂણ તાવી પર શેકવું. આ બંનેમાં થોડું-થોડું ગરમ જળ કરી, ઓગાળી, બંને જળ લોટમાં કરી દેવા. ૧૦ ગ્રામ જેટલો અજમો અને મરીનાં તાંદલા ૧૦ ગ્રામ જેટલા લોટમાં કરવા. ૩ ગ્રામ જેટલી હિંગ કરવી. આ બધું બરાબર લોટમાં મિક્સ કરી, પછી એ લોટને જળથી કઠણ બાંધી, બે કલાક રહેવા દેવો. બે કલાક બાદ એને ખૂબ મસળવો. એમાં સફેદાઈ માલમ પડે એટલે પછી ઝારાથી કે મશીનથી જે પેણીમાં તેલ ગરમ થયું હોય તેમાં એના ગાંઠિયા પાડવા, તાપ પૂરી જેવો રાખવો. પેણીમાં તેલ સારું એવું રાખવું. ઝારાથી ગાંઠિયાને ફેરવતાં રહેવા. તૈયાર થયે હલકા ફૂલ જેવા માલમ પડશે, એટલે કાઢી લઈ ટોકરામાં પધરાવવા.

૧૫૩. ગોબાપુરી :

મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, બેસન ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી, તેલ, જીરું, મરીના તાંદલા, લૂણ, હિંગ.

મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી તેમાં પ્રમાણસર અધકચરું ખાંડેલું જીરું, લૂણ, પ્રમાણસર કરી, સરખું હલાવી લોટ પૂરી જેવો જળથી બાંધવો. પછી ૨૫૦ ગ્રામ બેસનમાં પા સોપારી જેટલું ઘીનું મોણ કરી. પ્રમાણસર લૂણ, પ્રમાણસર હિંગ અને મરીના તાંદલા કરી, બરાબર મેળવી, જળથી કઠણ લોટ બાંધવો. પછી નાની મોટી જેવી કરવી હોય તેવા લુવા પાડવા. મેંદાના લુવાથી ચણાનો લુવો નાનો કરવો. મેંદાના બે લુવાની વચમાં ચણાનો એક લુવો પધરાવવો. બે બાજુ મેંદાનો અને વચમાં ચણાનો લુવો મળી એક લુવો બને. એની જરા જાડી રોટલી જેવી પૂરી વણવી. આરપાર આંગળીથી જ ગોબા પાડવા. ઝારાના છેદની જેમ નવ કે અગીઆર ગોબા પાડવા. બધી સાથે વણાઈને તૈયાર થાય પછી તેલની ભરી પેણીમાં તેલ ગરમ થયે તળવી. આંચ ધીમી રાખવી. કાચી રહે નહીં અને એકસરખી સિજાઈ રહે એટલે કાઢી લેવી. ઠંડી પડવા દેવી. પછી ધરવી.

★ ★ ★

વિશિષ્ટ પ્રકાર

૧. મદ્રાસી કડક ચકરી (ચોખાની) :

૫૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૨૫ ગ્રામ તેલ, ૨૫ ગ્રામ ઘી, જરૂરી પ્રમાણમાં લૂણ અને તળવા માટે તેલ.

અડદની દાળને તવા ઉપર લાલાશ પકડે તેવી સેકવી. ધોઈને સૂકવેલા ચોખામાં ભેળવવી. આ મિશ્રણને ઘંટીમાં ઝીણું દળી તેમાં તલ અને ઘી તથા પ્રમાણસર લૂણ મેળવી, જળ વડે (પૂરીની કણક જેટલી ઢીલી) કણક તૈયાર કરવી.

ખાખરા અગર કેળના પાતરા ઉપર મશીન વડે આ કણકની ચકરી પાડવી. ચકરી સહેજ વવઠાય-સુકાય એટલે સાધારણ તેજ આંચ રાખી પેણીમાં તળવી. તળાય તે દરમ્યાન થોડી રતાશ પકડે ત્યાં સુધી એકાદ વખત પલટવી.

૨. સેવ (રતલામી) :

ચણાનો લોટ ઝીણો ૫૦૦ ગ્રામ, લવીંગ આશરે ૧૫, તેલ મોણ માટે ૫૦ ગ્રામ, પ્રમાણસર લૂણ, મરી, અજમો, હિંગ.

લવીંગને ઝીણા વાટી લોટમાં તેલ મસાલા સાથે મેળવી દેવા અને તેની જળ વડે (પૂરીની કણક જેટલી ઢીલી) કણક તૈયાર કરવી.

તેજ આંચ રાખી પેણીમાં પૂરતા પ્રમાણમાં તેલ ગરમ (વરાળ નીકળે તેવું) થાય એટલે સંચા વડે મધ્યમ જાળીથી કણકની સેવ પાડવી. પેણીમાં બધે સરખા પ્રમાણમાં છવાય તે રીતે સંચો ફેરવવો. તળાય તે દરમ્યાન ઝારાથી એકાદવાર પલટાવી રતાશ પકડવા આવે તે પહેલાં સેવ બહાર કાઢી લેવી.

૩. ઉપમા (બટાકા-વટાણાની) :

૨૫૦ ગ્રામ જીણો રવો, ૧૨૫ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૨૫ ગ્રામ બટાકા, ખાંડ, લૂણ, મરી, કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, લીંબુ, મીઠો લીમડો, કાજુ-દ્રાક્ષ, રાઈ, હિંગ, અડદની દાળ પ્રમાણસર.

બટાકાને છોલી નાના ટૂક કરવા. વટાણા છોલવા. વટાણા-બટાકાને બાફવા. રાઈ, હિંગ, તેલ, મીઠો લીમડો, અડદની દાળ વગેરેનો એક જુદા વાસણમાં આશરે ૪૦૦ ગ્રામ પાણીમાં વઘાર કરવો. પેણીમાં રવો પ્રમાણસર તેલ મૂકી સાંતળવો. સહેજ રતાશ પકડે એટલે વઘારેલ પાણી તેમાં રેડી દેવું. થોડીવાર હલાવ્યા પછી વટાણા-બટાકા એમાં પધરાવી દેવા. શીરા જેવું થાય ત્યાં સુધી હલાવતાં રહેવું.

પછી નીચે ઉતારી કોથમીર, કોપરું (ખમણેલું) કાજુ, દ્રાક્ષ, લૂણ, મરી, લીંબુ, ખાંડ પ્રમાણસર કરી, ઢાંકી, સિજાવા દેવું.

૪. તત્કાલ ખમણ ઢોકળાં :

ચણાનો લોટ, વાટેલાં મરચાં કે આદુ અથવા મરી, લૂણ, ખાવાનો સોડા અથવા પાપડિયો ખારો, લીંબુના ફૂલ અથવા લીંબુનો રસ, હિંગ, ખાંડ, તેલ, રાઈ, તલ, કોથમીર, કોપરું.

પ્રસાદ લેવા માટે આપણે મધ્યમ કદની જે વાટકી વાપરીએ છીએ તે વાડકી ભરીને ચણાનો લોટ લેવો. ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર મરચાં-આદુ કે મરી, લૂણ, સોડા અથવા ખારો, લીંબુની ખટાશ વગેરે પધરાવી બરાબર મિક્સ કરી તૈયાર રાખવો. જે વાસણમાં ઢોકળાંની થાળી મુકવાની હોય તેમાં ગરમ પાણી થાય એટલે ખાલી થાળીને ચોપડી મૂકવી. એ તપી જાય એટલે મસાલો મિક્સ કરેલા લોટમાં એક વાડકી પાણી કરી, જલદી જલદી હલાવી, ખૂબ ફીણ ચઢવા માંડે કે તરત ઉતાળવા જ એકીધારે એ ખીરું પેલી તેલ ચોપડી મૂકેલી તપી ગયેલી તાળીમાં પધરાવી દઈ ઢાંકણ ઢાંકવું. દશ મિનિટમાં ખીલીને, બફાઈને તૈયાર થાય એટલે થાળી બહાર કાઢી ઠરવા દેવી. પછી જોઈતા પ્રમાણમાં ટૂક કરવા. એક વાસણમાં વઘાર માટે તેલ ગરમ કરવું. વઘારમાં રાઈ-તલ પધરાવી શકાય. વાડકીમાં બે ચમચી જેટલું જળ લઈ એમાં અડધી ચમચી ખાંડ, પ્રમાણસર હિંગ, જરાક મરચું કે મરીનો ભૂકો પધરાવી હલાવી લેવું. રાઈ-તલ તતડીને તૈયાર થાય એટલે એકદમ ઉતાવળે જળનું મિશ્રણ એમાં પધરાવી, ખમણના ટૂક એમાં પધરાવી દેવા. ઉછાળીને બધો વઘાર ઢોકળાના ટૂકને લાગી જાય પછી જરાવાર બે-એક મિનિટ આંચ પર રાખી નીચે ઉતારવા. પછી કોપરાનું ખમણ ને કોથમીર ઝીણી સુધારેલી ભુરકાવવાં.

૫. ચપટિયા વડા :

ચણાની દાળ, અડદની દાળ, મરચાં-આદુ કે મરી, હિંગ, લૂણ, લીલા કોપરાના ટૂક.

એક વાડકી ચણાની દાળ, એક વાડકી અડદની દાળ જુદી જુદી પાંચ કલાક પલાળવી. પછી ચણાની દાળ અધકચરી વાટવી. અડદની દાળ ઝીણી મુલાયમ ફીણ ચઢે એવી વાટવી. બંનેને આમ જુદી જુદી વાટ્યા પછી ભેગી કરવી. ઝીણાં સમારેલાં મરચાં કે ઝીણાં સમારેલાં આદુના મગિયા કોપરાના ટૂક, હિંગ પ્રમાણસર, લૂણ પ્રમાણસર એમાં કરી, વડા માટે જેવું રાખીએ તેવું ખીરું તૈયાર કરવું. પછી પેણીમાં તેલ ગરમ કરવું. કડક ગરમ થાય એટલે હથેલી પર પાણી લગાડી, જરા ચપટો ઘાટ આપી, વડા કરી તળવા. તળાય ત્યારે ઉપલું પડ કડક થાય, લાલાશ પકડે એટલે કાઢી લેવા. ગરમ-ગરમ ઉપયોગમાં લેવા. આજ વડાને જળમાં પધરાવી, નરમ થાય એટલે નિતારી, રકાબીમાં ગોઠવી, ઉપર દહીં-વલોવેલું મઠા જેવું કરી તથા ગોળ-ખજૂરની ચટની કરી, જીરાની ભૂકી અને લૂણ ભુરકાવી, ઝીણી બારીક કોથમીર ભભરાવી દહીંવડાની જેમ ધરાવી શકાય.

૬. રવાની ઉપમા :

રવો ૨૫૦ ગ્રામ, નાળિયેરનું ખમણ ૫૦ ગ્રામ, અડદની દાળ ૫૦ ગ્રામ, સીંગદાણાનો ભૂકો ૫૦ ગ્રામ, પ્રમાણસર ખાટી છાશ અથવા એક લીંબુ, કાજુના નાના ટૂક, કિસમિસ, ઘી, લૂણ, રાઈ, હિંગ, લીમડો, મરચાં કે આદુના મગિયા, કોથમીર.

પ્રથમ રવાને સહેજ બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી બે ચમચા ઘી મૂકી ચણાની દાળ શેકવી. સાધારણ શેકાય એટલે એ જ રીતે અડદની દાળ શેકવી. બંને દાળ બદામી રંગની થાય તે પ્રકારે શેકવી, અને થાળીમાં કાઢી લેવી. પછી એક મોટા વાસણમાં ઘી મૂકી એમાં રાઈનો વઘાર કરવો. રાઈ

તતડે એટલે પ્રમાણસર, લીમડો પધરાવવો. લીમડો કડક થાય એટલે કાજુના નાના ટૂક, મરચાં કે આદુન મગિયા પ્રમાણસર, હિંગ, લૂણ પ્રમાણસર કરી, શેકેલી ચણાની દાળ અને અડદની દાળ એમાં પધરાવી પછી શેકેલો રવો પધરાવી, કિસમિસ પધરાવી, છાશ હોય તો એક છલકાતી વાડકી છાશ અને છાશ ન હોય તો પ્રમાણસર જળ પધરાવી શીરાની જેમ ફૂલે એવું પણ જરા છૂટું રહે તેમ રાખવું. જળ પધરાવ્ય પછી સિજાઈને તૈયાર થાય એટલે સીંગદાણાનો ભૂકો પધરાવવો. પછી લીંબુ ફરતું નિચોવી દેવું. પછી થાળી અથવા ખુલ્લા ઘાટના વાસણમાં કાઢી ઉપર કોપરાનું ખમણ, બારીક સુધારેલી કોથમીર ભુરકાવવી.

૭. ચંદ્રકળા :

અહીં બીજી રીત અપાઈ છે. ૧૨૫ ગ્રામ મેંદો, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૨૦૦ ગ્રામ ઘી.

પ્રથમ મેંદામાં એક ચમચો ઘીનું મોણ કરી, રોટલી વણાય તેવો જળ વડે બાંધો. ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ અને ૫૦ ગ્રામ ઘીને ફીણી એકરસ બનાવવું. મેંદાની શક્ય તેટલી પાતળી રોટલી વણી, તે ઉપર ફીણેલો સાટો દેવો. આમ એક ઉપર બીજી એમ છ-સાત રોટલી પ્રત્યેક બે રોટલી વચ્ચે સાટો દઈ થપ્પી કરો. તે થપ્પીનો વીંટો (પતરવેલીયાનો વળાય છે તેમ) વાળો અને પહોળી સમાની વડે તેની શક્ય તેટલી પાતળી ટૂક કરો. પ્રત્યેક ટૂકને વળી પાછી આડણી પર રાખી હળવે હાથે થોડી વણો. એટલે તળવા લાયક ચંદ્રકળા તૈયાર થશે. પરસ્પર ચોંટી ન જાય માટે છૂટી છૂટી મૂકો. પછી હળવી આંચે ઘીમાં તળો. ઠંડી પડે ત્યારે યા બીજા દિવસે તેને (ઠોર કરતાં સહેજ નરમ) ચાસણીમાં બોળી છાજલીમાં ગોઠવો.

કેશરી ચંદ્રકળા :

રીત ઉપર પ્રમાણે જ કરવાની હોય છે. માત્ર મેંદો અર્ધો સાદા જળમાં તૈયાર કરવો અને બાકીનો કેશરયુક્ત જળમાં બાંધી થપ્પીમાં રોટલી એક સફેદ એક કેશરી એમ વારાફરતી મૂકવી. જેથી વચમાં વચમાં કેસરી ઝાંયવાળી તૈયાર થશે.

૮. ચપટિયા ચણા :

કાચા ચણા ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ, લૂણ, મરી કે મરચું, લીંબુ, સંચળ

કાચા ચણા સાફ કરી, તેને ઊકળતા પાણીમાં પધરાવી, દશેક મિનિટ રહેવા દેવા. પછી પાણીમાંથી કાઢી, તેલનો હાથ દઈ, એક કટકામાં ઢાંકી દેવા. ઉપર સહેજ ભારણ મૂકી, બે કલાક રહેવા દેવા. પછી એક-એક ચણાને હથોડીથી ટીપી ચપટો કરી ખુલ્લો રાખવો. બધા ચપટા થઈ રહે પછી તેલમાં તળી લેવા. એક થાળીમાં કાઢી, ઉપરથી પ્રમાણસર લૂણ, મરી કે મરચું, સહેજ સંચળની ભૂકી ભુરકાવી, પ્રમાણસર લીંબુ નીચવી, શ્રીને ધરાવવા.

૯. સણગાવેલું કઠોળ દહીંવાળું :

મગ ૧૦૦ ગ્રામ, મઠ ૧૦૦ ગ્રામ, ચણા ૧૦૦ ગ્રામ, તુવેર આખી ૧૦૦ ગ્રામ, તલ, રાઈ, હિંગ, લૂણ, આદુમરચાં, દહીં, ખાંડ, ચણાના લોટની સેવ, તેલ, કોથમીર.

દરેક કઠોળ જુદું પલાળી, જુદું સણગાવવું. છૂંદો ન થઈ એ રીતે જુદું જુદું બાફવું. તેલમાં રાઈ, હિંગ, તલ પધરાવી, તતડીને વઘાર તૈયાર થાય એટલે બફાઈ તૈયાર થયેલા કઠોળમાં વઘારી દેવું. પછી પ્રમાણસર લૂણ, આદુમરચાં, બે ચમચી ખાંડ કરી ઉકાળી લેવું. રસો ખાસ ન રાખવો. લચકા પડતું રહે. એક-એક કટોરીમાં પધરાવી ઉપરથી દહીં કરવું. સેવ ભુરકાવવી. ઝીણી બારીક સુધારેલી કોથમીર પણ

ભુરકાવવી. સોહાતું ગરમ-ગરમ ધરાવવું. આમાં ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા પણ ઉમેરી શકાય. બટાકાને બાફી, ઝીણા-ઝીણા ટૂક કરી, સેવની સાથે આ ટૂક ઉપરથી પધરાવી શકાય. ચણાના લોટની સેવ આગલા દિવસે પાડી રાખવી. ઝીણા ઝારાથી અથવા સંચાથી પાડવી.

૧૦. આલુ પરોઠા :

બટાકા સવા કિલો, ઘઉંનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ખજૂર ૨૫૦ ગ્રામ, આમલી ૧૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૧૦૦ ગ્રામ, ધાણાજીરું, હિંગ, જીરું, લૂણ, ગરમ મસાલો, આદુમરચાં, કોથમીર, લીંબુ, ખાંડ, સીંગદાણા.

આંચ પર બટાકા બાફી લેવા. બફાય પછી છોલી, છૂંદીને તૈયાર કરવા. બટાકા વડાની જેમ એમાં પ્રમાણસર લૂણ, આદુમરચાં, લીંબુ, ખાંડ, હિંગ, વધારામાં ગરમ મસાલો કરવો. આ રીતે બટાકાનું પૂરણ તૈયાર રાખવું.

ઘઉંના લોટમાં મૂઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી, પ્રમાણસર લૂણ કરી, પરોઠાને લાયક લોટ બાંધી જેટલા મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણેનો લુવો કરી, વણી પૂરણપોળીમાં મૂકીએ છીએ એ મુજબ બાફેલા બટાકાનું પૂરણ મૂકી, પૂરણપોળીની જેમ હલકે હાથે વણી, તાવી પર શેકી સાંતળવું. ગરમ-ગરમ ઉતારી ચટણી સાથે સાજીને જરા સોહાતું કરી શ્રીને ધરાવવું.

૧૧. લીલી ચટણી :

આદુમરચાં, કોથમીર, સીંગદાણા, જીરું, લૂણ, ખાંડ, લીંબુ આની લીલી ચટણી પીસીને કરવી.

૧૨. ગળી ચટણી :

ખજૂર તથા આમલીને બાફી, ચાળણીમાં ઘસી, ગાળી લેવી. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હિંગ, ધાણાજીરું અને ગોળ કરવા.

ખજૂરની ગળી ચટણી બીજી રીતે પણ બનાવી શકાય. ખજૂરના ઠળિયા કાઢી સવારનું પલાળી રાખવું. છ કલાક પલળે પછી ખલમાં કે નિસા પર પીસી લેવું. ઘટ્ટ રહે તેમ સહેજ પાણી ઉમેરવું. પાણીમાં આમલી ચોળેલી રાખવી. બહુ ખાટું ન થવા દેવું. પછી મિક્સ કરી એમાં પ્રમાણસર સંચળની ભૂકી, ગોળ, હિંગ, જીરું ધાણા, લૂણ, આદુ-મરચાં કરવા.

૧૩. ચંદાબાટી :

ઘઉંનો લોટ (રોટલીનો) ૨૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, કાજુના ટૂકડા ૨૫ ગ્રામ, જાયફળ તથા એલચીનો ભૂકો.

પ્રથમ દળેલી ખાંડ અને ઘીને મેળવી,ફીણ થાય એ રીતે ફીણવું. પછી એમાં ઘઉંનો લોટ પધરાવી, ભાખરી માટે કરીએ તેવી કણેક તૈયાર કરવી. જરૂર લાગે તો ચમચો દૂધ પધરાવવું. મસળીને તૈયાર કરેલ કણેકના નાના-નાના ગોળ બાટી જેવા લુવા કરી ઓવનની પ્લેટમાં ગોઠવવા. (ઓવન સામગ્રી કરવા માટે અલગ રાખવું.) પછી એના પર જાયફળ તથા એલચીનો ભૂકો ભુરકાવી, કાજુના ટૂકડા ખોસી, ધીમા તાપે ઓવનમાં સેકી સિદ્ધ કરવી. ઓવનની સગવડ ન હોય તો, એક લોખંડની મોટી પેણી આંચ પર મૂકી, એમાં થોડી રેતી તપાવી, તેમાં ઈંટના ચાર નાના કટકા મૂકી તેના પર જે પ્લેટ કે થાળીમાં ચંદા બાટી મૂકી હોય તે મૂકી, ઉપરથી એક થાળી ઢાંકી તેમાં સળગતા અંગારા મૂકી, ધીમે તાપે સેકી સિદ્ધ કરવી.

૧૪. સુકા મેવાના શંકુ : બદામ, અંજીર, અખરોટ, સાકર દરેકના ઝીણા ટૂક, કિસમિસ, બધી વસ્તુ ૨૫-૨૫ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ, ઘી, ૭૫૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી ઠોર જેવી કરવી.

ચણાનો લોટ અને મેંદો ભેગો કરી, એમાં ૩ ચમચા ઘીનું મોણ કરી, બરાબર મિક્સ કરી, દૂધથી પૂરી જેવી કણેક બાંધી ઉપર ભીનો કટકો ઢાંકી રાખવો. કણેકના લુવા બનાવી. પૂરી વણી, વચ્ચેથી કાપી બે અડધિયાં કરવાં. હથેળીમાં એક અડધી પૂરી મૂકી. શંકુ આકાર બનાવી, તેમાં સૂકા મેવાના ઝીણા ટૂકનું, કિસમિસ સાથે પૂરણ કરી દૂધથી ધાર સાંધી લેવી, આવા શંકુ બનાવી એના પર ભીનો કટકો ઢાંકી રાખવો. ઘી ગરમ કરી ધીમે તાપે શંકુ તળી લેવા. ઠંડા પડે પછી ચાસણીમાં બોળી કાઢી લેવા. ચાસણીમાં ગુલાબ કે કેવડાની સુગંધ અથવા કેશર પધરાવી શકાય.

૧૫. મકાઈ દાણાનાં ભજિયાં : મકાઈના દાણા (બહુ કડક નહીં) ૨૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ૧ ચમચી પીસેલાં મરચાં, ૧/૨ ચમચી મરી કે મરચાંની ભૂકી, ૧/૨ ચમચી હળદર, ૧/૪ ચમચી હિંગ, ૧/૪ ચમચી ખાવાનો સોડા કે સંચોરો, લૂણ પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ.

મકાઈ દાણાને લૂણના પાણીમાં કૂકરમાં સારી રીતે ચઢી જાય ત્યાં સુધી બાફી ૨-૩ કલાક નિતરતા રાખવા. હવે તેલ સિવાયની બધી વસ્તુ ભેગી કરી, બરાબર મિક્સ કરી તેમાં મકાઈના દાણા પધરાવી દેવા. જરૂર હોય તોજ લોટ ચોંટે તેટલું જળ છાંટવું. તેલ ગરમ કરી હલકે હાથે છૂટા છૂટા દાણા તેલમાં પધરાવી તળવા.

૧૬. ઘૂરી બીડલું : અડદની દાળ, મેંદો, ઘી, ગરમ મસાલો, લૂણ, મરી, આદુ પીસેલું, હળદર, હિંગ, ખાંડ, તેલ.

અડદની દાળને મુલાયમ પીસે તેલમાં સેકી લેવી. પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખોખરા કરેલાં મરી, ગરમ મસાલો, પીસેલું આદુ, હળદર, હિંગ, ખાંડ વગેરે કરી બરાબર મિક્સ કરવું. મેંદામાં ઘીનું અથવા તેલનું મોણ કરી, પૂરી જેવો લોટ બાંધી, મોટી પૂરી વણવી. એ પૂરીમાં અડદની દાળનું તૈયાર કરેલું પૂરણ મૂકી, તવાપુરી જેવો ઘાટ આપી, તવાપુરીથી કદમાં સાધારણ જાડી રાખી, તેલમાં તળી સિદ્ધ કરવી.

૧૭. ટંકાવણમ્ : ચોખા, નાળિયેરનું ખમણ, તેલ, ગરમ મસાલો, લૂણ, મરી, હળદર, હિંગ, રાઈ, મેથી, ખાંડ.

પ્રથમ ચોખાની સખડી (ભાત) તૈયાર કરી લેવો. પછી પ્રમાણસર તેલમાં પ્રમાણસર રાઈ, હિંગ, મેથીનો વઘાર કરવો. પછી એમાં સખડી અને નારિયેળનું ખમણ પધરાવી, પ્રમાણસર ગરમ મસાલો, લૂણ, મરીનો ભૂકો, હળદર, હિંગ, ખાંડ કરી, તવેથાથી ઉપર નીચે કરી મિક્સ કરવું. થોડીવાર સાંતળતા રહેવું. આને કોપરાભાત પણ કહી શકાય.

૧૮. જમરૂખનું શાક : જમરૂખ પાકાં નંગ ૬, હળદર, લૂણ, તેલ, રાઈ, હિંગ, આદુ, લીલા મરચાં કે મરી, ખાંડ, કોથમીર.

જમરૂખના એકના ચારથી છ ટૂક થાય તેમ (લગભગ એક ઈંચ મોટા) સુધારવા. એક તપેલીમાં એક મોટો ચમચો (ટેબલસ્પૂન) તેલ કરી, તેમાં રાઈ પધરાવી, તતડે એટલે હિંગ, જમરૂખના ટૂક એમાં છોંકી દેવા, ઉછાળવા અને ધીમે તાપે થોડીવાર સીજવા દેવા. થાળી એના પર ઢાંકેલી રાખવી. થાળીમાં ૦। લીટર જેટલું જળ રાખવું. પાંચ મિનિટ પછી એ જળ જમરૂખમાં પધરાવી ઉકાળવું. પ્રમાણસર હળદર, લૂણ, લીલાં આદુ, મરચાં અથવા આદુ, મરી, ખાંડ પધરાવવાં. રસાં મસાલા સાથે ઊકળે પછી ઉતારી લેવું. ઝીણી બારીક સુધારેલી કોથમીર કરવી.

૧૯. માલપુડા તીખા (લીલા વટાણા-તુવેર-પાપડીના લીલવાના) :

લીલાવટાણા અથવા લીલીતુવેર અથવા પાપડીના લીલવા જેના બનાવવા હોય તે ૧ કિલો, ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, આદુમરચાં વાટેલાં, લૂણ, લીંબુ, બારીક સુધારેલી કોથમીર, તળવા માટે જોઈતું ઘી, ખાંડ.

વટાણા, તુવેર કે લીલવાને અધકચરા કરી, પછી ચણાના અને ચોખાના મિક્સ કરેલા લોટમાં પધરાવી, પુડાને લાયક ખીરું કરવું. એમાં પ્રમાણસર લૂણ, આદુમરચાં, મીઠાશ માટે સહેજ ખાંડ પ્રમાણસર લીંબુની ખટાશ સાથે કરી, પ્રમાણસર કોથમીર કરી બરાબર મિક્સ કરવું. તવી પર ઘી ચોપડી, પુડાની જેમ પાથરી સાંતળવા. સીજવા દઈ, બંને બાજુ શેકાય એટલે ઉતારી શ્રીને ધરવા.

૨૦. ચાનકી (દાળ-શાકની) :

મગની દાળ ૬૨૫ ગ્રામ, લીલીતુવેરના દાણા ૧૨૫ ગ્રામ, લીલા વટાણા ૧૨૫ ગ્રામ, ફણસી ૧૨૫ ગ્રામ, લીલાં મરચાં ૬૦ ગ્રામ, હિંગ, લૂણ, તેલ, ખાવાનો સોડા અથવા સંચોરો.

મગની દાળને ચારેક કલાક પલાળવી. પછી ખૂબ ઝીણી વાટવી. તુવેર અને વટાણાના દાણાને ખૂબ ઝીણા વાટવા. ફણસી, ઝીણી સુધારવી. પછી આ બધું મિક્સ કરી ખૂબ ફીણવું. પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હિંગ પધરાવી, મિક્સ કરી ઢોકળાની જેમ બાફવું. બરાબર સિજાય પછી ઉતારી, નાના ટૂક કરી, તેલમાં ધીમે તાપે તળવા. તળાય એટલે વાસણમાં કાઢી લેવા. એની સાથે ખજૂર, આમલીની ચટણી ધરવી. ખજૂર ૨૫૦ ગ્રામ, ઠળિયા કાઢી, બારીક પીસી, ગાળી લેવું. આમલી ૬૦ ગ્રામ પલાળી, ચોળી, ગાળીને એમાં મિક્સ કરવી. એમાં પ્રમાણસર લૂણ, હિંગ અને સહેજ ધાણાજીરુંનો ભૂકો કરવો.

૨૧. ચાનકી (આખા મગની) :

આખા મગ ૫૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, લીલા મરચાં ૨૫ ગ્રામ, ૧ ચમચી તજ લવેંગનો ભૂકો, લૂણ, ખાંડ, લીંબુ હળદર, કોથમીર, ઘઉંનો સહેજ કરકરો લોટ, તેલ.

આખા મગને રાતે પલાળી રાખવા. સવારે નિતારી લેવા. કૂકરમાં મગ અને બટાકાને જુદા જુદા ડબ્બામાં બાફવા. મગ પલાળેલા હોવાથી દાણો છૂટો રહે તે માટે જળ ખૂબ ઓછું પધરાવવું. મગ અને બટાકા સરસ ચઢી જાય એટલે એને એક થાળીમાં કાઢી લેવાં. એમાં પ્રમાણસર લૂણ, તજલવેંગનો ભૂકો, ખાંડ, લીંબુનો રસ, હળદર, કોથમીર, વાટેલાં લીલાં મરચાં કરવાં. બધું હલાવી એકરસ કરી (બટાકાના વડાની જેમ) પૂરણ તૈયાર કરવું. આચ પર તવી મૂકી તપાવી લેવી. પછી તાપ ધીમો કરવો. ઘઉંના

કરકરા લોટમાં સહેજ લૂણ કરી હલાવી લેવું. સહેજ જાડું રહે તેમ પૂરણ બે ઈંચના ગોળાકારવાળું તથા સહેજ ચપટું કરવું. ગોળાકારને બદલે બીજી જાતના આકાર પણ આપી શકાય. પછી એને ઘઉંના લોટમાં ચારે બાજુ પલોટવા, અને તવી પર સહેજ તેલ મૂકી, (ધુમાડો ન થાય તેમ) બદામી રંગ પકડે એ રીતે સાંતળવા. આની સાથે પણ ખજૂર આમલીની ચટણી ધરાવાય.

૨૨. બાજરીના લોટનાં ઢેબરાં :

૫૦૦ ગ્રામ બાજરીનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫ પણી મેથીની ભાજી, આદુ, મરચાં, તલ, લૂણ, હળદર, હિંગ, ખાંડ, દહીં, કોથમીર, તેલ, થોડું અટામણ (ચોખાનો લોટ)

પહેલાં બાજરીના લોટમાં ઘઉંનો લોટ મેળવવો. તેમાં તેલનું મૂઠી પડતું મોણ કરવું. લૂણ, હળદર, હિંગ, તલ, ખાંડ, આદુ-મરચાં કરવાં. મેથીની ભાજી સાફ કરી સુધારીને ભેળવી, દહીંથી લોટ બાંધવો. ભાખરી બનાવીએ એટલા લુવા કરી અટામણની અંદર બોળી વણતા જવું. તવી પર શેકીને સાંતળતા જવું. આ ઢેબરાં ઠંડા પણ ધરાવી શકાય. સાથે કોઠની ચટણી પણ ધરાવવી.

૨૩. કોઠાની ચટણી :

એક મોટું કોઠું પાકેલું, આદુ-મરચાં, લૂણ, હિંગ, જીરું, ગોળ અડધો શેર, કોથમીર.

કોઠાને ભાંગીને ગર કાઢવો. એને વાટીને તૈયાર કરી એક વાટકીમાં ભરીને માપી લેવું. એક વાટકીએ બે વાટકી ગોળ (છૂંદીને ભરીને માપી લેવું.) લેવો. કોથમીર, આદુ, મરચાં, જીરું, વાટી લેવા. પછી ભેગા કરીને પ્રમાણસર હિંગ કરી હલાવીને ધરાવાય.

૨૪. બાજરીની તીખી સેવ :

૨૫૦ ગ્રામ બાજરીનો લોટ, ૧૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, તેલ, અજમો, લૂણ, મરચું, હળદર, સહેજ સંચોરો.

બાજરીના લોટમાં ચણાનો લોટ અને ઉપરનો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી થોડું તેલનું મોણ કરીને (જેમ ચણાના લોટની સેવા માટે લોટ બાંધીએ તેવો) બાંધવો કણેક બહુ ઢીલી કે બહુ કઠણ નહીં તેવી રાખવી. પછી સેવ પાડવાના સંચાથી ગરમ ગરમ તેલમાં સેવ પાડતા જવું. સાધારણ લાલાશ પકડે ઉતારી લેવું.

૨૫. તલની ચીકી :

૨૫૦ ગ્રામ તલ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, થોડું ઘી.

પ્રથમ પાટલાને, વેલણને, ચાકુને અને કઢાઈને બરાબર ઘી લગાડી તૈયાર રાખવા ત્યારબાદ કઢાઈમાં ખાંડ કરી, ધીમે તાપે આંચ પર મૂકી, હલાવતા જવું. બધી ખાંડ ઓગળીને બદામી રંગની થાય એટલે એમાં તલ પધરાવી દેવા. તલને પ્રથમ શેકી રાખવા. એક સરખું મિક્સ કરી, ઘી લગાડેલ પાટલા પર જેટલી બને એટલી પાતળી વણી, તેનાં તરત જ એક સરખા ટૂક કરી, ઠંડા પડે એટલે શ્રીને ધરાવવા. આજ રીતે તલ-કોપરાની ભેગી, એકલા કોપરાના ઝીણા ખમણની, શેકેલા સીંગદાણાની અથવા અધકચરા સીંગદાણાના ભૂકાની સાથે કોપરાના ખમણની, એકલા દાળિયાની, કાજુના ભૂકાની, બદામના ભૂકાની ચીકી થઈ શકે. બદામ અને કાજુની ચીકીમાં સહેજ એલચી પધરાવવી.

૨૬. બટાકાનાં પાંતરાં :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, તેલ, આદુ,મરચાં, કોથમીર, કોપરું, તલ, હિંગ, લીંબુ, ખાંડ, હળદર, લૂણ.

બટાકાને સારી રીતે ખાસા કરી, સુંદર બાફી લેવા. તેને છોલીને માવો તૈયાર કરી, તેમાં ઉપરનો મસાલો પ્રમાણસર પધરાવવો. ઘઉંના લોટમાં સારું એવું મોણ કરી, રોટલી કરતાં કઠણ લોટ બાંધવો. ત્રણથી ચાર લુવા કરવા. એક લુવો લઈ, થાળી પર મોટો રોટલો વણવો. તેના પર તૈયાર કરેલો બટાકાનો માવો એક સરખો જોઈતા પ્રમાણમાં બિછાવવો, અને પાંતરાના વીંટા વાળીએ તેમ વીંટો વાળવો. વચ્ચેથી એક સરખા ૦।-૦॥ ઈંચના ટૂક તૈયાર કરી રાખવા. એક કટોરીમાં જળની અંદર, થોડોક લોટ કરી, પાતળું ખીરું તૈયાર કરવું અને ઉપર જે ટૂક કરેલા વીંટા તૈયાર રાખ્યા છે તેની આજુબાજુ આંગળીથી સહેજ પાતળું આ ખીરું લગાડવું, જેથી પૂરણ નીકળી ન જાય. ત્યારબાદ એક કઢાઈમાં તેલ આંચ પર મૂકી ભર્યા પેણે તળી લેવા. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે, સોહાતા થયે, શ્રીને ધરાવવા.

૨૭. ગુલાબજાંબુ :

(અહીં બીજી રીત અપાય છે.) ૧ કિલો માવો, ૨૦૦ ગ્રામ ઘી, ૨૫૦ ગ્રામ રવો, બે ચમચી દૂધ, ૧॥ કિલો ખાંડ, વાટેલી એલચી, ગુલાબજળ. (આ સામગ્રી અનસખડીમાં ગણાશે.)

પ્રથમ માવાને ચાળીને એકરસ કરવો. ચાળ્યા વિના પણ ચાલે. તેમાં ૨૦૦ ગ્રામ રવાને દૂધથી સહેજ કરમોળવો. રવાને ખૂબ ફીણવો અને હલકે હાથે એકસરખી લંબગોળ ગોળી વાળવી. સાથે એલચી પણ પધરાવી દેવી. એક પેણીમાં ઘી ગરમ કરવું. પછી નીચે ઉતારી ચાર-પાંચ નંગ ઘીમાં પધરાવી ધીરેથી તળવા. એક છીછરા વાસણમાં ખાંડની દોઢતારી ચાસણી કરવી. નીચે ઉતારી ગુલાબજળ પધરાવવું. તળેલા ગોળા ચાસણીમાં પધરાવવા. આ સામગ્રી ચોવીસ કલાક આગળથી કરવી, જેથી ચાસણી પીને ગુલાબજાંબુ ફૂલી જશે. ગુલાબજાંબુ તળતાં પહેલાં બે ગોળી તળી જોવી, છૂટી જાય તો થોડો વધુ રવો પધરાવી ગોળીઓ વાળવી.

૨૮. ફરસા તિકોના :

૫૦૦ ગ્રામ વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, મરચાં, લૂણ, સહેજ હળદર, ઘી, હિંગ, કોથમીર, ગરમ મસાલો, લીંબુ મેંદો, તળવા માટે તેલ.

પ્રથમ વટાણાને અને બટાકાને ખાસા કરી, બાફી લેવા. ત્યારબાદ ચાળણીમાં કાઢી લેવા. બટાકા છોલીને હાથેથી ઝીણા ટૂક કરવા. એક પેણીમાં ઘી હિંગનો વઘાર કરી બટાકા-વટાણા તેમાં પધરાવી દેવા. અંદર ઉપરનો મસાલો જોઈતા પ્રમાણમાં પધરાવવો. બધું બરાબર તવેથાથી થોડું પિસાય એ રીતે હલાવી પૂરણ તૈયાર કરવું. વટાણામાં હરમાશ હોય તો થોડી ખાંડ પધરાવી શકાય. મેંદામાં ખૂબ મૂઠી વળતું મોણ કરીને ચોપડાથી ઢીલો અને રોટલીથી કઠણ લોટ બાંધી પૂરી રોટલી વણી, તિકોનિયા ઘાટમાં ભરીને તેલમાં તળવા. સિદ્ધ થયે ખજુર, આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરવા.

૨૯. બટાકાનો ચેવડો :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, કાજુ, લૂણ, મરચાં, ખાંડ, તેલ.

૫૦૦ ગ્રામ સારા મોટા વેફરના બટાકા લેવા. ખાસા કરીને એકસરખી લાંબી છીણ પડે એ રીતે એક થાળીમાં પાણી લઈ છીણી લેવા. જળમાં જ લૂણ પણ કરી દેવું. ત્યારબાદ એક પેણીમાં તેલ મૂકી સરખું ગરમ થવા દેવું. તેલ ગરમ કરવા મૂકી છીણ જળમાંથી કાઢી એક કટકા પર છૂટી પાથરી દેવી અને તેલ થાય એટલે થોડી થોડી તળવી. તળાયા પછી એકદમ સફેદ જ રહેવી જોઈએ. તળેલી છીણને એક પહોળા વાસણમાં પધરાવવી. પછી કાજુ એકના બે વચ્ચેથી કરી તે તળવા અને જુદા રાખવા.

તળેલી ઝીણમાં લૂણ, હિંગ, મરી-મરચાં, ખાંડ પધરાવી હલાવીને તૈયાર કરવું. લૂણ જળમાં કર્યું હોવાથી પ્રમાણ ઘણું ઓછું જોઈશે. હલાવતા સેવ તૂટે નહિ તેનું ખાસ ધ્યાન રાખવું. એક થાળીમાં સજાવી કાજુથી સુશોભન કરવું. થોડાક, ગેવડાના સાબુદાણા તળીને શણગાર માટે લઈ શકાય. પછી શ્રીને ધરાવવો.

૩૦. સાબુદાણા-બટાકાની સેવ :

૧ાા કિલો બટાકા, ૧ કિલો સાબુદાણા, લૂણ, મરી-મરચાં, હિંગ-લીંબુ, તેલ.

પ્રથમ સાબુદાણાને સાફ કરી ખૂબ સારી રીતે પલાળીને પોચા થાય એ રીતનું જળ કરી આગલી રાતે પલાળી દેવા. બીજે દિવસે બટાકાને ધોઈ સાફ કરી બાફવા. ઠંડા પડે એટલે છોલીને પીસીને એકરસ માવા જેવા કરવા. તેમાં સાબુદાણા નિતારીને પધરાવવા. અંદર મરી-મરચાં, લીંબુ, લૂણ, અને હિંગ પ્રમાણસર પધરાવવા. મિશ્રણ ઢીલું ન થાય તેનું ખાસ ધ્યાન રાખવું. પછી સેવના મશીનથી પતવાળી પર સેવ પાડી, તડકે સૂકવવી. સુકાયા પછી ફીટ ડબ્બામાં ભરી દેવી. જ્યારે શ્રીને આરોગાવવાની ઈચ્છા થાય ત્યારે તળીને ધરાવવી.

૩૧. આમળારસાવળી :

લીલા આમળાં કિ. ૧, સાકર અથવા સારી સફેદ ખાંડ કિ. ૧-૨૫, મધ ૧૦૦ ગ્રામ, પીપર ૨૫ ગ્રામ, ધોળા મરી ૨૫ ગ્રામ, તજ ૧૫ ગ્રામ, સૂંઠ (ભૂકો) ૧૫ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, લવીંગ ૫ ગ્રામ, જાવંત્રી એક રૂપિયાભાર, કેસર અડધો ગ્રામ, અને બરાસ ૧/૪ ગ્રામ, ચાંદીના વરખ.

સારી જાતનાં મોટાં આમળાં સ્ટીલની અગર કલાઈવાળી ચાળણીમાં ભરી તે ચાળણીને તપેલામાં પાણીની વરાળથી બફાય તે પ્રમાણે કાંઠલો રાખી ગોઠવવી. આ પ્રમાણે કુકરમાં પણ બાફી શકાય. બફાયેલ આમળાંને ઠંડા પડે એટલે પીસી, તેજ ચાળણીમાં છણી, બીજા વાસણમાં ગાળવાથી, આમળાંનો માવો તૈયાર થશે. આમળાં બાફવા તપેલા યા કુકરમાં મૂકેલ પાણીને ફેંકી ન દેતા, તે ઠંડુ પડે એટલે તેમાં સાકર ખાંડ પધરાવી હલાવવી. સાકર ઓગળે એટલે આમળાનો માવો તેમાં મેળવી, ધીમી આંચ ઉપર ખદખદાવવો. મિશ્રણ મુરબ્બા જેવું ઘટ્ટ થાય એટલે સુગંધી સિવાયની ઉપરની તમામ વસ્તુઓનો ખરલમાં કરેલ ભૂકો અંદર પધરાવી. મિકસ કરી આંચ ઉપરથી ઉતારી લેવું. મિશ્રણ તદ્દન ઠંડુ થાય પછી સુગંધી એટલે કે કેસર, બરાસ, એલચી, લવીંગ ઈત્યાદિ પધરાવી, મિકસ કરી, થાળીમાં પાથરી ઉપર વરખની શોભા કરવી. શ્રીને અંગીકાર કરાવવી.

૩૨. દૂધી-પાંતરા :

૧ાા કિલો દૂધી, ૦ાા કિલો અળવીના પાન મધ્યમ કદના લેવા. ૦ાા કિલો ચણાનો લોટ અથવા ૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ જાડો લોટ પણ લઈ શકાય.

ચાળેલા ૦ાા કિલો ચણાના લોટમાં અથવા ઉપર મુજબ બતાવેલ ત્રણ પ્રકારના લોટમાં આદુ-મરચાં, હળદર, હિંગ, ધાણાજીરું, અજમો, તેલ, લવીંગનો ભૂકો, ખારો, ગોળ, આમલી કરવાં. ગોળ નરમ લેવો, આમલીનું જળ કરવું.

ગોળ કઠણ હોય તો ગોળ ડૂબે એટલું જળ લેવું. તેમાં ગોળ પલાળવો. આમલી પણ પલાળવી. (ગરમ જળમાં આમલી પલાળવી.) ગોળ અને આમલીનું જળ નિતારી લેવું. આ બંને જળ લોટમાં પધરાવી, પછી જોઈતું બીજું જળ પધરાવવું અને ખીરું તૈયાર કરવું. જો આમલી અનુકૂલ ન હોય તો લીંબુ

અથવા ખાટું દહીં પણ પધરાવી શકાય. ખીરું ભજીયાના ખીરા કરતાં ઘટ્ટ બનાવવું.

અળવીના પાનને ધોઈને, નિતારીને લૂછીને, નસ કાઢી તૈયાર કરવા. ત્યારબાદ તેના પર તૈયાર કરેલ ખીરું ચોપડીને, પાંતરાના વીંટા વાળીને ૨-૨ ઈંચના ટૂક કરી તૈયાર કરવા.

ત્યારબાદ તપેલામાં તેલ મૂકી ગરમ થાય એટલે હિંગ મરચાનો વઘાર કરીને તરત જ સુધારેલી ખાસા કરેલ દૂધી નીતરતી તેમાં પધરાવી દેવી. અને દૂધી ડૂબે એટલું જળ પધરાવવું. દૂધીના શાકમાં પ્રમાણસર લૂણ, આદુ, મરચાં, હળદર, ખાંડ, હિંગ, ધાણાજીરું, ખારો પધરાવી, પછી તેના ઉપર જાળી પડતાં પાંતરાના વીંટા ગોઠવી દેવા. ઉપર થાળીમાં જળ કરી તે ઢાંકવી. સિજાય એટલે ઉતારી લેવા. પ્રેસરકુકરમાં પણ કરી શકાય. તેમાં ત્રણ સીટી વાગે ઉતારી, પછી ઠંડુ પડે એટલે કુકર ખોલવું. શાક ચડીને બરાબર તૈયાર થયા બાદ બરાબર હલાવવું.

આ રીતે તુરિયાના પાંતરા પણ બનાવી શકાય.

૩૩. સકરિયાનું રાયતું :

સકરિયાને છોલીને-બાફીને પીસીને તૈયાર કરવા. પીસેલા સકરિયા જેટલું મોળું દહીં ચાળણીમાં નિતારીને હલાવીને પધરાવવું. પછી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, ખાંડ પધરાવવાં. બધું હલાવીને તૈયાર કરીને ઉપરથી તેલમાં હિંગ અને મરચાંનો વઘાર કરી રાયતામાં પધરાવવો.

આ રીતે બટાકાનું પણ રાયતું બનાવી શકાય.

૩૪. લીલી દ્રાક્ષનું રાયતું :

બી વગરની મિઠ્ઠી લીલી દ્રાક્ષ, મોળું દહીં ચાળણીમાં નિતારીને, હલાવી એકરસ કરીને તેમાં લૂણ, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, જીરું, અધકચરું વાટેલું અને ખાંડ પધરાવવા.પછી તેમાં લીલી દ્રાક્ષ પધરાવી દેવી. બહુ મોટી હોય તો એકની બે સુધારીને પધરાવવી. હલાવીને રાયતું તૈયાર કરવું. (લૂણ બંને રાયતામાં અંદર પડતું કરવું.)

આ રીતે પાકાં કેળાનું રાયતું બનાવી શકાય.

૩૫. અગ્નિદીપક :

અડદની દાળનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૨ કિલો, કેશર ૫ ગ્રામ, તજ ૨૫ ગ્રામ, લવેંગ ૨૫ ગ્રામ, સૂંઠ ૨૫ ગ્રામ, પીપર ૨૫ ગ્રામ, જાવિંત્રી ૨૫ ગ્રામ, જાયફળ ૨૫ ગ્રામ, એલચી ૨૫ ગ્રામ, અંબર ૧ ગ્રામ, કસ્તુરી ૧ ગ્રામ, ચાંદીના વરખ ૮, સોનાના વરખ ૪, પિસ્તા ૩૦ ગ્રામ, બદામ ૩૦ ગ્રામ, નેજા ૩૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૫૦૦ ગ્રામ.

૫૦૦ ગ્રામ અડદની દાળના કગરા લોટને ૫૦૦ ગ્રામ ઘીમાં ધીમી આંચે શેકવો. બરાબર શેકાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી ૧૫૦ ગ્રામ ઘીમાં ૫૦૦ ગ્રામ ચાળેલો માવો બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી નીચે ઉતારી, સૂંઠ-લવેંગ-પીપર-જાવંત્રી-જાયફળ ખાંડી, મિક્સ કરી જે ભૂકો તૈયાર કર્યો હોય તે તેમજ બદામ-પિસ્તા-નેજાનો ભૂકો તૈયાર કર્યો હોય તે, ગરમ-ગરમ માવામાં પધરાવી દેવો, મિક્સ કરવો. ઘી ઓછું લાગે તો ગરમ કરી એમાં જોઈતું પધરાવવું. કેશરને સહેજ ગરમ કરી, એલચીના દાણા સાથે એક ખરલમાં ઘૂંટી, બંનેને મિક્સ કરી, પછી એમાં જ ચાંદીના વરખ નંગ આઠ ઘૂંટી લેવા.

શેકેલો લોટ અને તેજાના સહિતનો માવો મિક્સ કરી, એમાં દળેલી ખાંડ ૨ કિલો તેમજ મિશ્રીનો

રવો ૨૫૦ ગ્રામ પધરાવી, બધું બરાબર મિક્સ કરવું. પછી એમાં ઉપર એલચી-કેશરમાં ઘૂંટી તૈયાર કરેલ ચાંદીના વરખ પધરાવી દેવા. પછી નંગ કરવા લાયક ઠંડુ પડે ત્યારે એમાં કસ્તુરી-અંબર પધરાવવાં. અંબરને ઘીમાં ગરમ કરી પધરાવવું. પછી નંગ વાળી સોનાના વરખ લગાડવા. આ રીતે તુવેરની દાળના લોટનો પણ થાય. વળી ચાસણી કરીને પણ થઈ શકે. ચાસણીથી કરીએ તો અનસખડીમાં થાય.

૩૬. આલુ પરોઠા :

બટાકા ૦૧ કિલો, કોથમીર, કોપરું આદુ-મરચાં, ખાંડ, લીંબુ, લૂણ, ઘઉંનો લોટ, તેલ.

પ્રથમ બટાકાને ધોઈને છોલીને બાફી લેવા. બફાયા પછી અંદર કોથમીર, કોપરું, આદુ-મરચાં, ખાંડ, લૂણ, લીંબુ પ્રમાણસર કરવાં અને પૂરણ તૈયાર કરવું. ઘઉંના લોટમાં સરખું મોણ કરવું ને પરોઠા લાયકનો લોટ બાંધવો. પચી રોટલી વણી, અંદર પૂરણ મૂકી, પરોઠા કરવા અને તવી ઉપર કરી સાંતળવા. આજ રીતે મગની દાળ, ચણાની દાળનાં પણ થઈ શકે. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવા.

૩૭. મગની દાળની ખસ્તા કચોરી :

૦૧ કિલો મગની દાળ, ૦૧ કિલો મેંદો, લૂણ, આદુ-મરચાં, હળદર, ખાંડ, હિંગ, ગરમ મસાલો, તેલ.

પ્રથમ દાળને સાફ કરી ધોઈને વઘારવી, ચઢી જાય પછી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, હળદર, ખાંડ, ગરમ મસાલો કરી, પૂરણ તૈયાર કરવું. મગની દાળ છુટ્ટી ને કોરી થવી જોઈએ. મેંદામાં મૂઠી વળતું મોણ કરી, રોટલીથી જરા કઠણ લોટ બાંધવો. એકસરખા લુવા કરવા. હથેલીમાં લુવો લઈ, બીજા હાથના અંગુઠાથી હાથમાં પૂરી તૈયાર કરી અંદર ખૂબ થોડા પ્રમાણમાં પૂરણ ભરવું અને બરોબર બંધ કરી દેવું. એક વાટકીમાં ચપટી લોટને જળ મેળવી જાડા ખીરા જેવું કરી રાખવું. ફાટી જાય એમ લાગે તો તે લગાડી દેવું કે જેથી છૂટે નહિ. પેણીમાં તેલ ગરમ કરી તળવી. સરસ બદામી રંગ પકડે એટલે કાઢી લેવી. ખજૂર આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવી. પાંચ-સાત સાથે તળી શકાય. ધીમી આંચ પર કુશળતાપૂર્વક તળવાથી કચોરી ફૂલીને દડા જેવી થશે.

૩૮. મગની દાળની કચોરી સાદી :

૦૧ કિલો મગની દાળ, ૫૦ ગ્રામ પાપડી ગાંઠિયા, તજ, લવેંગ, કોપરું, કોથમીર, આદુ-મરચાં, ખાંડ-લીંબુ, લૂણ, લાલ દ્રાક્ષ, લાલ દાડમનાં દાણા, લોટ, તેલ.

પ્રથમ મગની દાળને ધોઈને ઓરી દેવી. એકદમ ચઢીને સુંવાળી થઈ જવી જોઈએ. ચઢ્યા બાદ એક પેણીમાં વઘારમાં હિંગ મૂકી વઘારવી. અંદર પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, લીંબુ, આદુ-મરચાં પધરાવી, સરખું હલાવી. એક કથરોટમાં કાઢી લેવું. કથરોટમાં એક બાજુ કોપરા-કોથમીરની ઢગલી કરવી. અગાઉથી પાપડી ગાંઠિયા તળીને તૈયાર રાખ્યા હોય તેનો ભૂકો કરવો. તજ-લવેંગનો જોઈતા પ્રમાણમાં ભૂકો કરવો. લાલ દ્રાક્ષ, દાડમ બધું હલાવીને તૈયાર કરી, દાળના પૂરણમાં બધું સરખી રીતે મિક્સ કરવું. મેંદામાં મોણ કરી લોટ બાંધી. સરખા લુવા કરવા. એની પૂરી વણી, દાળનું પૂરણ ભરી કચોરી કરવી અને તેલમાં તળી લેવી. છૂટે નહિ તેનું ધ્યાન રાખવું. સાદા ઘઉંના લોટમાં પણ ભરીને કરી શકાય. આ

કચોરી શ્રીને ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે ધરાવવી.

૩૯. દૂધીના રસદાર જાંબુ :

૫૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૨૦૦ થી ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ જાડો, લૂણ ધાણા, હળદર, આદુ-મરચાં, કોપરું-કોથમીર, હિંગ, ૨૦૦ ગ્રામ, બટાકા, તેલ, રાઈ, ખાંડ, લીંબુ, ગરમ મસાલો.

પ્રથમ બે ચમચી આખા ધાણા, ૫ થી ૬ નંગ લવેંગ -બે ત્રણ મધ્યમ કદના તજના કટકા ૧૦ દાણા કાળાં મરી આ ચીજોને તેલમાં સાંતળી ભૂકો કરી તૈયાર કરવો. ત્યારબાદ દૂધીને છોલીને, ગોબીને તૈયાર કરવી. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર મોણ કરી લૂણ, આદુ-મરચાં, ખાંડ, ગરમ મસાલો પ્રમાણસર કરવાં. થોડી કોથમીર ઉપર પધરાવવી, બાકીની રહેવા દેવી. બટાકાને બાફીને નાના ટૂક કરવા. મસાલાવાળા ઘઉંના લોટમાં ગોબેલી દૂધી કરી, નાના મધ્યમ કદના લંબગોળ ગોળા વાળી, કાચા પાકા તેલમાં તળી લેવા. તળીને ગોળા એક વાસણમાં કાઢી લેવા. એક તપેલીમાં તેલ રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી, એમાં દોઢ લોટી જળ રેડવું. ઊકળે એટલે બટાકાના ટૂક એમાં પધરાવી દેવા. અંદર પ્રમાણસર લૂણ-હળદર આદુ-મરચાં કરવાં. પછી ઊકળતામાં જ પેલા તળેલા લંબગોળ દૂધીના જાંબુ અંદર પધરાવી દેવા. થોડીવાર ઊકળવા દેવા, પોચા થઈ જશે. પછી એમાં પેલાં વાટેલા ધાણા, લવેંગ, તજ, મરીનો ભૂકો પધરાવી દેવો. સહેજ ખાંડ ને લીંબુ નીચોવી ઉતારી લેવું ઉપર કોપરું-કોથમીર પધરાવવા.

આ સામગ્રી રસદાર થશે.ખૂબ હલાવવું નહીં. શ્રી પ્રસન્નતાથી આરોગશે.

૪૦. મધુરા બાટી :

૫૦૦ ગ્રામ રવો, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ મોળું દહીં, ૫૦ ગ્રામ ઘી અથવા માખણ, એલચી, જાયફળ, બદામ-પીસ્તા-ચારોળી પ્રમાણસર.

ઉપરની બધી વસ્તુઓ ભેગી કરી બરાબર ફીણવું. ૩ થી ૪ ચાર કલાક આથો આવવા માટે ઢાંકી રાખવું આથો આવે પછી હાંડવો બનાવવા માટેના કુકરમાં ધીમે તાપે ૧ કલાક ચડવા દેવું. ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી. ઠંડી પડે ટૂક કરી શ્રીને ધરવી. સરસ પ્રભુ યોગ્ય સામગ્રી તૈયાર થશે.

૪૧. બટાકા-વટાણા-પનીર :

૨ લીટર દૂધનું ૫૦૦ ગ્રામ તૈયાર કરેલું પનીર, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૩૭૫ ગ્રામ લીલા વટાણા ચૂંટેલા (દાણા), લૂણ, આદુ-મરચાં, હળદર, હિંગ, કોથમીર, લીંબુ.

પનીર બનાવવાની રીત : ૨ લીટર દૂધમાંથી ૫૦૦ ગ્રામ પનીર તૈયાર થાય.

૨ લીટર ગરમ દૂધમાં ૧ લીંબુનો રસ પધરાવી દેવો. આ રીતેં દૂધને ફાડવું. ત્યારબાદ આ ફાટેલા દૂધમાંથી પાણી છૂટું પડે એટલે તેને નિતારીને (ચાળણીમાં) એક મલમલનાં કટકામાં બાંધી દઈ તેને લટકતું બાંધી દેવું. જેથી જળનો અંશ નીતરી જાય. એકદમ નીતરીને કોરું પડી જાય એટલે તેના ઉપર બને તેટલું વધુ વજન મૂકી દેવું. ૪થી ૫ કલાક લગભગ રહેવા દેવું. એકદમ રોટલા જેવું થઈ જાય એટલે તેને ખૂબ ઠંડક હોય ત્યાં મૂકી દેવું. પછી તેના એક સરખા ટૂક કરી તેલ અથવા ઘીમા બદામી-ગુલાબી જેવા તળવા. પછી તેને ઠંડકમાં મૂકી રાખવા. આ પનીર આલુ-મટરના અથવા પાલકની ભાજીના શાકમાં પધરાવી શકાય.

સૌ પ્રથમ તેલ-હિંગનો વઘાર કરવો. પછી તેમાં લીલા બાફેલા વટાણા અને બાફેલા બટાકા એક સરખા ટૂક કરીને પધરાવવા. તેમાં ડૂબે એટલું જ તપેલીમાં પાણી કરવું. તેમાં પનીરના ટૂક ઉપર તૈયાર કરેલાં પધરાવી દેવા.

પ્રમાણસર લૂણ, પ્રમાણસર આદુ, મરચાં, હિંગ અને (થોડી) હળદર (લીલાશ પડતો શાકનો રંગ રહે એટલા પૂરતી જ) પધરાવી મધ્યમ તાપે ઉકાળવું. પછી એક સરખું શાક થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું. તેમાં કોથમીર પધરાવવી (ભુરકાવવી) આ ટોકરી શ્રીને આરોગવા લાયક ખૂબ સુંદર બને છે.

આ રીતે પનીર-પાલકની ભાજીનું પણ શાક કરી શકાય. ૧ કિલો ભાજી અને ૫૦૦ ગ્રામ પનીર લેવું. મસાલો ઉપર મુજબ જ પરંતુ એમાં આદુના મગિયા કરી પધરાવવા.

૪૨. દમણી ઢોકળાં :

૧૦૦ ગ્રામ બાજરી, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૭૫ ગ્રામ જુવાર, ૫૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, ૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૨૫ ગ્રામ મઠની દાળ, ૫૦ ગ્રામ ચોળાની દાળ, ૫૦ ગ્રામ વટાણાની દાળ, ૨૫ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૫ ગ્રામ મગની દાળ, ૧૨૫ ગ્રામ આખા પીળા ચણા, ૨૦૦ ગ્રામ ગોળ, આદુ-મરચાં, હિંગ, ખાવાનો સોડા અથવા સંચોરો, તેલ, લૂણ.

બધું અનાજ અને બધી દાળ એક સાથે ભેગા કરી કગરું દળવું. આ દળાયેલા લોટમાં ઢોકળાં બનાવવા હોય તેના આઠ-દશ કલાક અગાઉ, પ્રમાણસર તેલ કરી, ગોળ તેમજ મસાલો કરી, હુંફાળા જળથી પલાળી ખીરું કરી રાખવું. ખાવાનો સોડા કે સંચોરો જળમાં કરી ચણાને આઠ-દશ કલાક પહેલાં ભીંજવી રાખવા. પલાળેલા ચણાને ઢોકળાં બનાવતાં પહેલાં કુકરમાં બાફી લેવા. બાફેલા આખા ચણાને તૈયાર કરેલા ખીરામાં પધરાવી દેવા. તે પછી ખીરું દોનામાં (દડિયામાં) કરી, ઢોકળાં બાફવા મૂકવા. વાટકીમાં પણ મૂકી શકાય. પણ દડિયામાં મૂકવાથી ઢોકળાં પોચાં અને હલકાં બનશે. ઢોકળાંનો આકાર જરૂર દડિયા જેવો થશે. ઢોકળાં પર તેલ કરી શ્રીને ધરાવવા. સાથે કોપરા-કોથમીરની ચટણી પણ ધરાવવી.

૪૩. કપુરીઆ :

૧૫૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૫૦ ગ્રામ જુવાર, ૨૫ ગ્રામ ઘઉં, ૨૦૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, ૨૫ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ દહીંની છાશ, તેલ, આદુ-મરચાં, લૂણ, હિંગ, ખાંડ, તલ, કોપરું પ્રમાણસર.

અનાજ અને દાળ ભેગાં કરી, ઢોકળાંની જેમ કગરો લોટ દળવો. જેટલા વાટકા લોટ થાય તેટલા વાટકાથી દોઢ ગણા વાટકા છાશ બનાવી એક તપેલામાં ગરમ કરવા મૂકવી. લોટમાં તેલનું મોણ કરી, એમાં આદુ-મરચાં, ખાંડ, હિંગ, લૂણ, હળદર, તેલ, સૂકું કોપરું પ્રમાણસર પધરાવવા. બરાબર મિક્સ કરી લોટ તૈયાર કરવો. આ તૈયાર કરેલ લોટને ગરમ કરવા મૂકેલી છાશમાં પધરાવી લોટ બફાવા દેવો. બફાઈ જાય એટલે થાળીમાં કાઢી થોડો ઠંડો પડવા દેવો. આજ તપેલામાં જળ ગરમ કરવા મૂકી, ઉપર ચાળણી મૂકી, ઠંડા પડેલા લોટના મુઠિયા કે ગોળ વાળી, ચાળણી પર મૂકી, ઢાંકણ ઢાંકી બાફવા મૂકવા. ૩૫ થી ૪૦ મિનિટ બફાવા દેવા. ત્યારબાદ ઉતારી, ટૂક કરી, ઉપર તેલ પધરાવી, શ્રીને ધરાવવા. આ મૂઠિયા ઠંડા પડ્યે તેલમાં રાઈથી વઘારીને પછી પણ ધરાવી શકાય.

૪૪. તપેલું :

૧૫૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૫૦ ગ્રામ જુવાર, ૨૫ ગ્રામ ઘઉં, ૨૦૦ ગ્રામ, તુવેરની દાળ, ૨૫ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૨૦૦ ગ્રામ દહીંની છાશ, આદુ, મરચાં, લૂણ, હળદર, હિંગ, રાઈ, તલ, તેલ.

અનાજ અને દાળને ભેગાં કરી કગરો લોટ દળવો. દળેલા લોટમાં ૭૫ ગ્રામ તેલનં મોણ કરવું. આદુ-મરચાં, હિંગ, લૂણ પ્રમાણસર પધરાવી, દહીંની છાશ બનાવી, થોડું ગરમ જળ કરી તેમાં લોટને ચારથી પાંચ કલાક પલળવા દેવો. તપેલું (હાંડવો) બનાવતી વખતે પલાળેલા લોટમાં દૂધી છીણેલી પધરાવવી. હાંડવાનો ડબ્બો હોય તો તેના નીચેના ઢાંકણમાં રેતી ભરી દેવી. આ અગાઉ એક જુદા વાસણમાં તેલ અને રાઈનો વઘાર કરી એમાં તલ પધરાવી દેવા. આ તૈયાર થયેલ વઘારના ત્રણ ભાગ કરવા. એક ભાગ ડબ્બામાં નીચે પધરાવી પછી તેના પર થોડું લોટનું ખીરું કરવું એ ખીરા પર વઘારનો બીજો ભાગ પધરાવી પછી તેના પર બાકીનું ખીરું પધરાવી, તેના પર બાકીનો વઘાર પધરાવી દેવો. ઉપર ડબ્બાનું કાણાવાળું ઢાંકણ ઢાંકી ગેસ પર કરતાં હોઈએ તો ફૂલ ગેસ પર દશ મિનિટ રાખવું. એ પછી ગેસ ધીમો કરી દશ મિનિટ થવા દેવું. જરા ઉતારી પાછું પાંચ મિનિટ ગેસ પર મૂકવું. આ ક્રિયાથી ઉપર નીચે પડ સારું આવશે અને મધ્યમાં ખીલેલું પોચું રહેશે. તૈયાર થયે ટૂક કરી, તેલ કરી, શ્રીને ધરાવવું. સાથે કોથમીરની ચટણી ધરાવવી.

૪૫. મન મનોહર :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧॥, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧॥।, એલચી, દ્રાક્ષ, કેશર.

બેસનને કાચા દૂધમાં બરાબર ઘોળી એકરસ કરી, ખદખદાવવું. શીરા જેવું જાડું થાય એટલે ઉતારવું. ઠંડુ પડ્યા પછી ખૂબ મસળવું. ખાંડની ચાસણી બૂંદી જેવી કરવી. પછી મોટા છેદના ઝારાથી બાફેલા બેસનના ગાંઠિયા એકદમ ગરમ ઘીમાં પાડવા. આંચ કડક રાખવી. ગાંઠિયાને ચાસણીમાં પધરાવવા. તેમાં કેસર એલચી, દ્રાક્ષ પધરાવી નંગ બાંધવા. શ્રીને ભોગ ધરવા.

૪૬. અમૃતમોહન :

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર એલચી, દૂધ ૧૦૦ ગ્રામ, રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી.

બેસનને દૂધનો દાબો દઈ ઘીમાં શેકવો. મગજ જેવો શેકાય એટલે ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ૭૫૦ ગ્રામની એમાં મિલાવી દેવી. કેશર, એલચી કરવાં. સહેજ ઠંડુ પડે ઢાળી દેવું. રવાને ઘીમાં ઉપર મુજબ શેકી ૬૨૫ ગ્રામ ખાંડની ચાસણીમાં પધરાવવો. એલચી કરી દેવી. સહેજ ઠંડુ પડ્યે નીચે મોહનથાળ ઢાળવો ઉપર અમૃતપાક ઢાળવો. પછી ઉપર વરખ પધરાવવા. અથવા ઘી પધરાવવું. ટૂક કરી શ્રીને ભોગ ધરવો.

૪૭. કોપરાબરફી :

દૂધનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી, કેશર, શ્રીફળ ૪, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, એલચી, કેશર.

ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામની ચાસણી કડક પતાસા જેવી કરવી અને તેમાં માવો થોડો થોડો પધરાવવો. એલચી, કેશર કરી સહેજ ઠંડુ પડે ઢાળી દેવું. ચાર શ્રીફળના કોપરાનું ખમણ કરવું. ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડની

ચાસણી કરવી. કેશર કરવું. ચાસણી થાય એટલે કોપરાનું ખમણ એમાં પધરાવવું. એલચી કરવી. સહેજ ઠંડુ પડે એટલે બરફીના ઉપર ઢાળી દેવું. તેના ઉપર વરખ કરવા. પછી ઠરે એટલે ટૂક કરવા. શ્રીને ધરાવવી.

૪૮. ત્રિરંગી ઢોકળાં :

ઈદડાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, દહીં લૂણ, આદુ, મરચાં, હિંગ તેલ, ખારો, ૫૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા અગર લીલા ચણા અગર લીલા પાપડીના દાણા, લૂણ, આદુ, મરચાં, તેલ, હિંગ, ખાંડ, ચણાની દાળ અગર ચણાની દાળનો કગરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, તેલ, લૂણ, આદુ, મરચાં, હિંગ, હળદર, ખારો.

ઈદડાના લોટને દહીં અને પાપડીઓ ખારો કરી, આગલા દિવસે આથવો. બીજે દિવસે બધો મસાલો પ્રમાણસર કરી થાળીમાં પાથરવો. લીલા વટાણા કે ચણા કે પાપડીના લીલવાને ઝીણા વાટીને તેલમાં સાંતળવા. બધો મસાલો કરવો. પછી ઉપરની થાળીમાં ઇદડાના ખીરા ઉપર સાજીને પાથરવો. ચણાની દાળ વાટવી. પછી તેમાં ખારો હિંગ તથા બધો મસાલો કરી તેને બરાબર મિક્સ કરીને સાંજા ઉપર પાથરવું. તપેલામાં ગરમ પાણી મૂક્યું હોય તેમાં વચ્ચે આંડણી મૂકી, તેના ઉપર થાળી મૂકી, બરાબર સિજાય પછી ઉતારવું. ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરવા. ઉપર તેલ કરી પછી શ્રીને ભોગ ધરવા.

૪૯. બટાકાનાં ઢોકળાં :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૨૫ ગ્રામ રવો, ૧૨૫ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ખાવાનો સોડા અથવા સંચોરો, તેલ, લૂણ, આદુ-મરચાં, હિંગ, રાઈ, કોંથમીર, કોપરું, હળદર.

બટાકા બાફીને છૂંદીને તૈયાર કરવા. એમાં રવો, ચણાનો લોટ, તથા પ્રમાણસર આદુમરચાં, લૂણ, હિંગ, હળદર, સહેજ તેલ અને ખારો પધરાવીને ઢોકળાંની માફક ખીરું બનાવવું. મોટઃ વાસણમાં પાણી ગરમ થવા મૂકી, ચાળણી મૂકી, તેના પર થાળી મૂકી, સહેજ તેલ ચોપડીને તૈયાર કરેલું ખીરું તેમાં કરી, ઢોકળાંની જેમ બાફવું. દશેક મિનિટમાં ચઢી જાય એટલે ઉતારી ઠરવા દેવું. પછી ટૂક કરવા. તેલ, રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી ઉપરથી કોપરું-કોથમીર ભભરાવી, શ્રીને ધરાવવા સાથે ખજૂર-આમલીની ચટણી ધરવી.

૫૦. મોરીઆના ત્રિપટ ઢોકળાં :

૧ કિલો મોરીઓ, ૦॥ કિલો દહીં, આદુ-મરચાં, સિંધવ, જીરું, લીંબુ, ખાંડ, ઘી, મરીનાં તાંદલાં, રતાળુ ૫૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, લીલાં મોટાં મરચાં, ઝીણાં સમારીને વઘારીને એમાં લૂણ, લીંબુ પધરાવવાં, ૧૦ ગ્રામ- દ્રાક્ષ.

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ છીણીને વઘારીને જીરું, સિંધવ, લીંબુ, આદુ-મરચાં પધરાવી, સીજેલા તૈયાર રાખવા. રતાળુ ૫૦૦ ગ્રામ પૂરણ જેવો બાફીને, સિંધવ, આદુ-મરચાં, લીંબુ, ખાંડ પ્રમાણસર મેળવી તૈયાર રાખવો.

મોરીઆને બાફીને તેમાં દહીં, સિંધવ, આદુ-મરચાં પધરાવી જીરાનો વઘાર કરવો. એમાંથી અડધો હિસ્સો એક થાળીમાં પાથરી દેવો. પછી તેના ઉપર બટાકાનું તૈયાર કરેલું છીણું પાથરવું. તેની ઉપર ફરીથી મોરીઆનો બાકીનો હિસ્સો પાથરવો. તેની ઉપર રતાળુના પૂરણને બિછાવવું. ત્યારબાદ તેની ઉપર ખમણેલા કોપરાનું સુશોભન કરવું. કાજુ દ્રાક્ષ સંવારીને છૂટા છૂટા ગોઠવવા. પછીથી એકસરખા બબ્બે

ઈંચના ટૂક કરવા. શ્રીને અંગીકાર કરાવવા.

આ સામગ્રી ફલાહારી ન બનાવવી હોય તો હળદર, કોથમીર, હિંગ જરૂર પ્રમાણે બટાકાની છીણ અને રતાળુના પૂરણમાં કરી શકાય.

૫૧. બટાકાની જલેબી :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦૦ ગ્રામ દહીં, ૨૫૦ ગ્રામ તપખીર, ૧ કિલો ખાંડ, ૧ કિલો ઘી, કેશર એલચી, વરખ, ગુલાબની પાંદડી,

બટાકા બાફી છોલીને છૂંદો કરવો. એક સરખો કરવા માટે કાણાવાળી ચાળણીને ઊંધી પાડી પૂરણ છીણવું. ત્યારપછી દહીં અને તપખીર એક રસ થાય એમ મિક્સ કરવું. (તપખીર એટલે સફેદ સકરિયાનો લોટ) જાડા ખીરા જેવું કરવું. ૧ કિલો ખાંડની ચાસણી કરવી. તેમાં કેશર એલચી કરવા. થોડું કેશર બટાકાના ખીરામાં પધરાવવું. ગાજ કરેલા કપડાના ટુકડામાં થોડું પૂરણ મૂકી ગોળ ગોળ જલેબીના વાળા પાડવા. બદામી થયે ચાસણીમાં પધરાવી પછી એક થાળીમાં પધરાવવી. સજાવટ કરવા માટે ગુલાબી ગુલાબની પાંદડી પધરાવવી. વરખ પહેલાં જલેબી પર પાથરવું પછી છૂટી પાંદડી પધરાવવી. શ્રીને ધરાવવી.

૫૨. મકાઈનું તપેલું :

૬ નંગ મકાઈ, વટાણા ૧૦૦ ગ્રામ, ફણસી ૧૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૧૨૫ ગ્રામ, ૧ વાટકી (નાની) બાસમતી ચોખા, દહીં, લૂણ, આદુમરચાં, ચોખાનો કરકરો લોટ, તેલ.

બાસમતી ચોખાનો ઓસાવીને ભાત કરવો. છૂટો દાણો રહે એવો મકાઈના દાણા કાઢી તેમાંથી અડધા વાટી લેવા. અડધા આખા બાફવા. બટાકા બાફી સુધારવા. ભાત સિવાયનું આ બધું મિક્સ કરી પ્રમાણસર મસાલો કરી મિક્સ કરવું. બટાકા બાફી, ફણસી ઝીણી સુધારી બાફવી. એ મિશ્રણ કરકરા ચોખાના લોટમાં મોણ કરીને ભેગું કરવું. ઓસાવેલો ભાત પણ ભેગો કરવો. હાંડવાના વાસણમાં તપેલું (હાંડવો) વઘારી કરીએ છીએ તેમ કરવું. પોપડો વળી સિજાઈ જાય એટલે કોપરું-કોથમીર પધરાવી, શ્રીને અંગીકાર કરાવવું.

૫૩. રસરાજ ચેવડો :

શ્રીને અંગીકાર કરાવી શકાય એવા પૌવા ૫૦૦ ગ્રામ, ચણાની દાળ ૧૨૫ ગ્રામ, સીંગદાણા ૬૦ ગ્રામ, સૂકા કોપરાની વાટી, બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, તજ ને લવેંગનો ભૂકો, અજમો, કિસમિસ, કોથમીર, કાજુ ૬૦ ગ્રામ, ૧૨૫ ગ્રામ તલ, બે ચમચા દળેલી ખાંડ.

ચણાની દાળ એક રાત પલાળવી. પછી તળી લેવી. પૌવા ભજીયાની જેમ તળવા. સીંગ તળવી. તલ, છડેલો અજમો, સૂકું કોપરું છીણેલું, કિસમિસ, કાજુ, લીલા મરચાંના મગિયા આ બધી વસ્તુઓ થોડું તેલ મૂકી જુદી જુદી તળી લેવી. ઝીણી સમારેલી કોથમીર પણ તળી લેવી.

તળેલી બધી વસ્તુઓ ભેગી કરી, તેમાં લૂણ, હળદર, મરી કે મરચાંની ભૂકી, તજ-લવેંગનો ભૂકો, બે ચમચા દળેલી ખાંડ પધરાવી, એક બરણીમાં (ઠંડુ પડ્યા પછી) ભરી દેવું. શ્રીને ધરાવતી વખતે ઉપર કોથમીર સમારેલી, લીલા કોપરાનું ખમણ અને લીંબુ નીચોવીને પણ ધરી શકાય.

૫૪. મકાઈનો સ્વાદાર શીરો :

દૂધિયા મકાઈ ૨ કિલો, દૂધ ૧ લીટર, ઘી એક મોટો ચમચો, થોડાં લીલાં મરચાં, લૂણ, ચાર-પાંચ લવીંગ, દ્રાક્ષ, કાજુના ટુકડા, ખાંડ.

મકાઈને છીણી છીણું તૈયાર કરવું. કઢાઈમાં ઘી લઈ તેમાં ઝીણા સુધારેલાં મરચાં સાંતળવાં. મરચાં લાલાશ પકડે એટલે મકાઈનું છીણ કઢાઈમાં પધરાવી ધીમા તાપે શેકવું. છીણના કણ કણ છૂટા પડે અને સહેજ આછો બદામી રંગ પકડે એટલે તેમાં દૂધ થોડા સમયે પધરાવવું અને હલાવતા રહેવું. હલાવવામાં ઢીલ થશે તો તળિયે ચોંટી જશે અને ખૂબ વધારે હલાવશો તો ચીકાશ પકડશે. માટે માપસર હલાવતા રહેવું અને દૂધ પધરાવતા રહેવું. દૂધ એકી વખતે પધરાવવાથી ખદબદતી વખતે છાંટા ઉડવાનો અને દઝાવાનો ભય રહે છે. તેથી થોડા થોડા સમયે પધરાવવું. બધું દૂધ પધરાવાઈ જાય પછી શેકવાથી શીરા જેવું બનશે. તેમાં ઘી છૂટું પડતું જણાશે. પછી પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ પધરાવી ઘટ્ટ થાય તેટલો સમય હલાવવું. પછી વાટેલા લવીંગ, કાજુના ટુકડા, દ્રાક્ષ પધરાવી, કઢાઈ ઉતારી તે પર પાતળ ઢાંકી દેવી. વરાળ ઘેરાય તેવી થાળ કે તાસક ઢાંકવી નહીં. ઠંડો પડ્યે જરા સહેતો થાય એટલે શ્રીને ભોગ ધરાવવો.

૫૫. મકાઈનાં ડબકાં :

લીલા દૂધિયા મકાઈ ૧ કિલો, ચણાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, તેલ, લીલાં મરચાં, દળેલું લૂણ, ખાંડ, ધાણાજીરું અને સહેજ હળદર.

મકાઈને છીણી તેમાં ચણાનો લોટ ભેળવવો. તેમાં વાટેલાં લીલાં મરચાં, ખાંડ, લૂણ, ધાણાજીરું પ્રમાણસર પધરાવી, ખીરું તૈયાર કરવું. હળદર ખૂબ જ ઓછી માત્રામાં પીળાશ પકડે તેટલી પધરાવવી. ત્યારબાદ કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી તેમાંથી વરાળ નીકળવાની શરૂ થાય એટલે એક ચમચો (મોટો) તેલ ખીરામાં પધરાવી બરાબર મિક્સ કરવું. કઢાઈમાં તેલ વરાળ નીકળે તેવું ગરમ થાય એટલે ડબકાં મૂકીએ તે પ્રમાણે ડબકાં મૂકવા. બરાબર તળાય તે માટે ઝારી વડે ફેરવવાં. આ ડબકા શ્રીને લાયક ખૂબ સુંદર બનશે. શ્રીને ધરાવવાં.

૫૬. દાળ બાટી :

ઘઉંનો જાડો લોટ, ઘી, લૂણ, સહેજ હળદર.

ઘઉંના જાડા લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ અને સહેજ હળદર પધરાવી ઘીનું મોણ કરી મસળવો. ઘી સરસ પ્રસરી જાય પછી હુંફાળા જળથી લોટની કણક (ભાખરી વણાય તેવી) તૈયાર કરી, ગોળ લાડુ જેવા ગોળા કરવા અને થોડા ચપટાં દબાવી મધ્યમાં અંગૂઠા વડે પ્રત્યેક ગોળામાં સહેજ ખાડો પાડવો જેથી બાટી આકાર થશે. આ ગોળા તપેલામાં ઊકળતા પાણીમાં બધા ડૂબે તે પ્રમાણે રાખવા અને ગોળા બફાય ત્યાં સુધી પાણી ઉકાળવું. બફાય એટલે ગોળાને પતવાળી પર મૂકી ઠંડા થવા દેવા.

દરમ્યાન જમીન પર પાથરેલ ઇંટો ઉપર છાણાંને સળગાવવાં. લાદી પર સળગાવતાં તેને નુકશાન થશે. છાણાં તદ્દન બળીને ધૂણી નીકળવી બંધ થાય એટલે પહોળા કરી તે ઉપર ગોળા-બાટીને શેકવા મૂકવી. બાટીનું પડ બદામી બધી તરફ થાય તેમ ફેરવતાં રહેવું. શેકાયેલ બાટીને રાખ લાગી હોય તો હળવેથી લૂછી, દબાવી દબાવી ઘીના તપેલામાં ડુબાવવી, ઘીથી તરબોળ થયેલ આ બાટી દળેલી ખાંડ અને દાળ સાથે શ્રીને ધરાવવી.

શ્રીને દાળ, બાટી અને દળેલી ખાંડ જુદા જુદા પાત્રમાં ધરવાં.

૫૭. અનનાસનો બિરંજ :

૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, (બાસમતી કે લાંબા જૂના હોય તે લેવા) ૨૦૦ ગ્રામ ઘી, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૮ નંગ લવેંગ, ૫ નંગ મધ્યમ કદના તજના ટુકડા, ૫ નંગ એલચી, પ્રમાણસર કેશર, બદામ, પિસ્તા, ૧ નાનું તાજું અનનાસ.

પ્રથમ અનનાસને છોલીને, કાંટા કાઢીને વચ્ચેનો કઠણ ભાગ કાઢી, ઝીણા એક સરખા ટૂક કરી, ચાળણીમાં બાફી લેવા. ખાંડની દોઢતારી ચાસણી કરી રાખવી. એલચી, તજ, લવેંગને અધકચરા ખાંડવા. ચોખાને ધોઈ અડધો કલાક પલાળી રાખવા.

તપેલીમાં ઘી મૂકી, તજ લવેંગ એલચીનો વઘાર કરી, જળ નિતારીને ચોખા અંદર પધરાવી જરા સાંતળવા. ત્યારબાદ ગરમ જળ કરી લગભગ ચોખા ચઢવા આવે એટલે અંદર ચાસણી કરવી અને સાથે અનનાસના બાફેલા ટૂક પણ પધરાવી દેવા. થોડું ઊકળે એટલે કેશર કરી તવેથાની અણીથી ચોખા ભાંગે નહિ એ મુજબ હલાવી, એકદમ ધીમા તાપે થવા દેવા. ચોખા ધીમા તાપે મૂકવાથી ધીમે ધીમે ચાસણી પીશે. ઉપરથી બદામ પિસ્તાની કાતરી પધરાવી. સહેતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૫૮. કાચા કેળાની પૂરી :

૧ કિલો કાચા કેળાં, ૧૫૦ ગ્રામ ઘી, કાળાં મરીનો ભૂકો, જીરું, પ્રમાણસર રાજગરાનો લોટ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લીંબુ, લૂણ.

કેળાંને ધોઈને વરાળ કરી બાફવા, છાલ ઉતારી, માવો બરોબર કરી, અંદર રાજગરાનો લોટ પ્રમાણસર કરવો. માવો એકદમ એકરસ જ થવો જોઈએ. ત્યારબાદ તેમાં લૂણ, જીરું, મરીનો ભૂકો, આદુમરચાં બારીક વાટી અને પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરી મિક્સ કરવું. પછી લુવા કરી, અટામણ લઈ, નાની નાની પૂરીઓ વણી, તેને ઘી કે તેલમાં તળી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૫૯. લીલા દાણાનાં થેપલાં :

૧૫૦ ગ્રામ તુવેરના દાણા, ૧૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૩૦૦ ગ્રામ બટાકા, લૂણ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, કોપરું, ખાંડ, તેલ, હિંગ.

લીલા વટાણા અને તુવેરના દાણાને બાફીને ગૂંદવા. બટાકાને પણ ગૂંદવા. બધું ભેગું કરી, એમાં પ્રમાણસર લૂણ, કોથમીર, કોપરું, ખાંડ, હિંગ, આદુ-મરચાં વાટેલાં કરી, બાટીનો, જાંબુનો કે લાડુનો મનગમતો આકાર આપી, તવી પર ગુલાબી રંગ પકડે એ રીતે સાંતળી લેવા. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવા.

૬૦. મકાઈની ખીચડી :

૨॥ કિલો મકાઈ, આદુ, મરચાં, કોથમીર, લીંબુ, ૧૨૫ ગ્રામ મોળું દહીં, કોપરું, ખાંડ, રાઈ, હિંગ, તલ, ૨૦૦ ગ્રામ તેલ, દૂધ ૦॥ લીટર.

મકાઈના દાણા કાઢી, સફેદ છોતરા ઉડાડી, પછી પીસી લેવા. સહેજ કરકરા જ રાખવા. ત્યારબાદ તેલમાં રાઈ મરચાં ને તલ હિંગનો વઘાર કરી. મકાઈનો તૈયાર માવો વઘારી દેવો. થોડીવાર બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી શેકવો. વઘારી દીધા પછી એક બાજુ તપેલીમાં ૧ લીટર જેટલું જળ તૈયાર રાખવું અને ૦॥ લીટર દૂધ પણ ગરમ કરવું. બરાબર શેકાઈને દાણો છૂટો પડે એટલે ગરમ જળ એમાં કરી દેવું

ને હલાવવું. તાપ ધીમો કરી ઢાંકી દેવું. ત્યારબાદ એમાં પાંચેક મિનિટ રહીને ગરમ દૂધ કરી બરાબર હલાવી દેવું. ઉપર મુજબના મસાલા પ્રમાણસર કરવા. તૈયાર થવા આવે એટલે મોળું દહીં વલોવીને કરી દેવું. બરાબર હલાવીને પાંચ મિનિટ ઢાંકી દેવું. પછી ઉતારીને ઉપર કોપરું-કોથમીર ભુરકાવીને લીંબુના ટૂક કરી સાથે ધરવા. આ સામગ્રી લચકા પડતી થશે. શ્રીને સોહાતી ધરવી.

૬૧. રતાળુના દાબડા :

એક નંગ લાંબો રતાળુ, કોપરું કોથમીર, આદુ-મરચાં, લીંબુ, ખાંડ, મીઠું, હિંગ, ખાંડેલા દાળિયા, તેલ.

બધો મસાલો સારી રીતે ભેગો કરવો. રતાળુને છોલી તેનાં ગોળ ચકતાં કરવાં. તૈયાર મસાલો બે ચકતાંની વચ્ચે મૂકી. દોરીથી બાંધી દેવાં. એક તપેલામાં તેલ મૂકી, ફરતાં ગોઠવી દેવાં. ધીમા તાપે થવા દેવા. પછી થોડીવાર રહીને પાછા ઉલટાવી કાઢવા. જળ કરવું નહિ. બરાબર સિજાઈને તૈયાર થાય એટલે એક થાળીમાં સાજી કાતરથી દોરા કાપી લેવા અને સજાવી ધરવા. લીંબુની ફાંક અને મરીની બુકની-ભૂકો સાથે ધરાવવા.

૬૨. આલુ-ચણા :

૫૦૦ ગ્રામ કાબૂલી ચણા, ૫૦૦ ગ્રામ, બટાકા, લીલાં મરચાં, આદુ, તજ, લવીંગ, મરી, લૂણ, હળદર, તેલ, ૧ ચમચી ખસખસ, કોપરું.

૦। ચમચી ખારો અથવા ખાવાનો સોડા કરી ચણાને રાતે પલાળવા. બીજે દિવસે કાઢી નિતારી, પછી ચણાને બાફવા. બને તો ઉપરના છોતરાં કાઢી નાખવા. કોપરું, ખસખસ, તજ-લવીંગ વગેરેને ભેગા કરી બારીક વાટવા. તપેલીમાં તેલ મૂકી આ મસાલો સાંતળવો. જરા જળ કરવું. ઊકળે એટલે ચણા કરી દેવા અને લૂણ, હળદર, મરચું કરવું. બટાકાને બાફીને છોલીને અંદર કરવા. ખદખદે એટલે ઉતારી સોહાતા થયે શ્રીને કટોરીમાં ધરવા. ઉપર લીંબુ કરી, કોપરું-કોથમીર ભભરાવી ધરવા.

૬૩. બટાકા વટાણાનાં થેપલાં :

૧ કિલો બટાકા, મગની દાળ ૧ વાટકી, ૫૦૦ ગ્રામ વટાણા, આદુ-મરચાં, લૂણ, હિંગ, ૧ ચમચો સકરીઆનો લોટ, ઘી.

બટાકાને બાફી છૂંદો કરવો. અંદર લૂણ ૧ ચમચો સકરીઆનો લોટ કરવો. મગની દાળને બે કલાક પહેલાં ભીંજવવી. ઘી કે તેલ મૂકી ધીમે તાપે વઘારવી. દાળ ચડે એટલું જ જળ કરવું. વટાણાને છોલીને બાફીને અધકચરા છૂંદવા. ઘી મૂકી વઘારમાં હિંગ, મરચું કરી વટાણાને મગની દાળમાં કરી દેવો. સાથે સાંતળવામાં આદુ-મરચાં કરવા. લૂણ પ્રમાણસર કરવું. બાફેલા બટાકાના માવાનાં મોટા લુવા કરી, થેપલું કરી, અંદર ઉપરનો મસાલો ભરી ગોળ કે લંબગોળ-મનગમતા આકારમાં તૈયાર કરી, તવી પર સાંતળવાં. બદામી રંગના થાય એટલે ઉતારી, સોહાતા થયે, ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવાં.

૬૪. રસનીલમ :

૧૦૦ ગ્રામ પરવળ, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૦।। લીટર દૂધ, ૦।। લીટર જળ, બાર નંગ પિસ્તા, અડધું લીંબુ, ૧ ચમચો દહીં, કેશર, વરખ.

પરવળને છોલી વચમાંથી બે ચીરિયા કરવા. જોડેલા રાખવા. ખાંડ અને જળની ચાસણી કરી, એમાં પરવળ પધરાવી બાફવા. ચઢી જાય એટલે એક થાળીમાં કાઢી ઠંડા પડવા દેવા. દૂધને ગરમ કરવા

મૂકવું. સારું એવું ઊકળે પછી એમાં એક ચમચો દહીં અને અડધું લીંબુ નીચોવી દેવું. આ રીતે પનીર બનાવવું. પરવળના જોડાયેલ ચીરિયામાં પનીર અને માવો ભરી, એક થાળીમાં સજાવી, તેની ઉપર વરખ કરવા. પછી શ્રીને ધરાવવા.

૬૫. ફીરની :

૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧ લીટર દૂધ, ૫૦ ગ્રામ ખાંડ, બદામ નંગ ૬, પિસ્તા નંગ ૬, એલચી નંગ ૫, કેશર, વરખ.

ચોખાને ૬ કલાક પલાળી રાખવા. પછી પીસી લેવા. દૂધમાં વાટેલી એલચી, કેશર, ખાંડ કરી, ઉકાળવું. બરાબર ઊકળે પછી એમાં પીસેલા ચોખા કરી દેવા અને હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઉતારી, ઠંડુ પડવા દઈ, ઠંડુ પડે પછી, માટીના આઠ કોડિયામાં ભરી, ઉપર બદામ-પિસ્તાની ઝીણી ફાંક ભુરકાવી, વરખ કરવાં પછી શ્રીને ધરાવવી.

૬૬. માવાની ગોળ પાપડી :

૫૦૦ ગ્રામ ગોળ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, ૨૫૦ ગ્રામ રવો, ૫૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૫૦ ગ્રામ ચારોળી, ૨૫ ગ્રામ એલચીના દાણાનો કગરો ભૂકો, જાયફળ નંગ એકનો ભૂકો, સૂકા કોપરાની વાટી નંગ એકનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ મગજતરી.

૫૦૦ ગ્રામ ગોળમાં ૧૦૦ મિલિલીટર પાણી કરી ખદખદાવી એનો પા તૈયાર કરવો, અને ગાળી લેવો. માવાને ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવો. કોપરું તેમજ સૂકો મેવો ઘીમાં સાંતળી લેવા રવો તેમજ ઘઉંનો લોટ ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવા. ગાળેલો ગોળનો પા, શેકલો માવો અને શેકેલો રવો તેમજ ઘઉંનો લોટ આ બધાને ભેગા કરી ખદખદાવવા. ઘી છૂટું પડે એટલે અડધો સૂકો મેવો, એલચી, જાયફળ કરી, બરાબર હલાવી. ઘી ચોપડેલી થાળીમાં ઢાળી દેવું. ઠરવા માંડે એટલે એના પર બાકીનો સૂકો મેવો અને મગજતરીની શોભા કરવી. થોડા સમય પછી આંકા પાડવા. બરાબર ઠંડી થયા પછી એક-એક ટૂક સાવધાનીથી કાઢી, થાળીમાં સજાવી શ્રીને ધરવી.

૬૭. સીંગદાણાનો મેસુર :

૩૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૯૦૦ ગ્રામ ઘી, કાજુ, કિસમિસ, પિસ્તા.

સીંગદાણાને ધીમી આંચે શેકી છોડાં ઉતારી, તેનો ભૂકો કરવો. ખાંડની દોઢતારી ચાસણી કરવી, ઘી ગરમ કરવા મૂકવું. ચાસણીમાં સીંગદાણાનો ભૂકો કરી પછી એમાં ઘી વરાળ નીકળતું થાય એટલે, પધરાવતા જવું. ૭ થી ૧૦ મિનિટ સુધી હલાવતા રહેવું. પછી એને થાળીમાં ઢાળી, ઉપર કાજુના ટૂક, પિસ્તાની ફાંક, કિસમિસ પધરાવી, ટૂક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

૬૮. લીલા કોપરાનો મેસુર:

૨૦૦ ગ્રામ લીલા નારિયેળનું ખમણ, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૦૦ ગ્રામ ઘી, એલચી નંગ ૪.

નાળિયેરનું ખમણ, ઘી અને ખાંડ એક તપેલીમાં ભેગું કરી, પાંચ મિનિટ ધીમી આંચે હલાવવું. પછી આંચ વધારે કરવી. અને એક ધારું ગોળ-ગોળ ફરતું હલાવવું. ઘી છૂટું પડ્યા પછી એકદમ ફૂલીને જાળી પડે અને સહેજ બદામી રંગ થાય એટલે થાળીમાં ઢાળી દેવું. ઉપર એલચીનો ભૂકો ભુરકાવવો. સહેજ કડક થવા માંડે એટલે આંકા પાડી દેવા. એક બાજુએથી ત્રણ-ચાર ટૂક કાઢી લેવા, જેથી વધારાનું

ઘી ત્યાં ભેગું થાય. ઠંડુ પડ્યે, ટૂક કરી, સાજી, શ્રીને ધરાવવા.

૬૯. મકાઈનું હલવાસન :

મકાઈ નંગ ૬, ૦॥ લીટર દૂધ, ૧૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ઘી, જાયફળ, એલચી, જાવંત્રી, ખસખસ.

મકાઈના દાણા કાઢી, પીસી, એને ઘીમાં સાંતળવા. ધીમી આંચ પર ગુલાબી થાય એટલે અંદર દૂધ કરવું. બરાબર સિજાઈ જાય પછી એમાં ખાંડ પધરાવવી. ખાંડનું જળ શોષાઈ જાય અને પૂરણ ઘટ્ટ થવા માંડે એટલે એમાં પ્રમાણસર એલચી, ખસખસ, જાયફળ, જાવંત્રી પધરાવી, હલાવી, થાળીમાં ઘી લગાડી, પાથરી, ગોળાકાર ચપટા કરી, ઉપર વરખ કરવાં. શ્રીને ધરાવવું.

૭૦. રતાળુની ખટમધુરી બરફી :

૧॥ વાટકી બાફેલા રતાળુનો માવો, અડધી વાટકી દહીંનો માવો, બે વાટકી ખાંડ, ૬ લવેંગનો ભૂકો.

રતાળુને સારી રીતે બાફી, બારીક છીણી, એને માવા જેવો બનાવવો. દોઢ વાટકી જેટલા આ માવામાં અડધી વાટકી દહીંનો માવો (સંપૂર્ણપણે જળ નિતારી દીધેલું દહીં) પધરાવી, મિકસ કરવો. આથી રતાળુની ચિકાશ દૂર થશે. પછી એમાં ખાંડ કરી, મેળવી, એક તપેલીમાં આંચ પર મૂકી, હલાવતા રહેવું. ખાંડ ઓગળી અને પછી માવો ઘટ્ટ થવા લાગે એટલે અંદર લવેંગનો ભૂકો કરી મેળવી દેવો. તપેલીની બાજુઓ કોરી થવા લાગે એટલે ઘીનો હાથ દીધેલી થાળીમાં એને ઢાળી, બિછાવી દેવું. ઠંડુ પડ્યે પછી ચકતાં પાડી, થાળીમાં સજાવી, શ્રીને ધરવી.

૭૧. ખજૂર પાક :

૧૫૦ ગ્રામ બી વિનાનું ખજૂર, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૫૦ ગ્રામ મોળો માવો, ૧૦૦ ગ્રામ ચોકખું ઘી, ૨૦૦ ગ્રામ શીંગોડાનો લોટ, જાયફળ, જાવંત્રી, લવેંગ, કેસર, પીપર, પીપરી મૂળ, એક-એક ગ્રામ, સૂંઠ, મરી, એલચી, બબ્બે ગ્રામ, બદામ, મગજતરી, લાલ દ્રાક્ષ, દશ-દશ ગ્રામ. કેશર અને દ્રાક્ષ સિવાય બધું ખાંડી તૈયાર રાખવું. કેશરને ઘૂંટી એમાં ભેળવવું. કિસમિસ એમાં ભેળવવી.

ખજૂર ધોઈને નાના ટૂક કરવા. થોડા ઘીમાં સાંતળી લેવા. માવો અને શીંગોડાનો લોટ બંને જુદા જુદા શેકવા. ખાંડમાં ૫૦ મિલિલીટર જળ કરી બે તારી ચાસણી કરવી. તેમાં માવો, ખજૂર ને લોટ કરી થોડું ખદખદાવવું. ગોળી વળતું થાય એટલે નીચે ઉતારી અંદર કેશર કિસમિસવાળો ખાંડેલો તૈયાર કરેલો ભૂકો કરી, બરાબર હલાવી, ઠારી, ઉપર વરખ લગાડવા. વરખ ન લગાડો તો ચાર-પાંચ બદામ અને કાજુની બારીક ચીરીઓ ઉપર સુશોભન માટે કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવો.

૭૨. ફુલવાડી :

૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, બદામ નંગ ૬, એલચી નંગ ૫, ૧ લીટર દૂધ, પિસ્તા નંગ ૬, ૫૦ ગ્રામ ખાંડ, વરખ, કેશર.

ચોખાને સારા ધોઈ ૪ થી ૬ કલાક પલાળવા. તેને ખૂબ બારીક વાટવા. દૂધ, ખાંડ કરી ઉકાળવું.ઊકળે એટલે વાટેલા ચોખા એમાં કરવા. બરોબર હલાવતા રહેવું. થઈ જવા આવે એટલે અંદર એલચી, કેસર પધરાવવા. અને જુદા જુદા આકારના ફૂલની તરાહ બને એ રીતે ઠારવું. ઉપર બદામ-પિસ્તા ભુરકાવવા અથવા વરખ લગાડવા. જુદા જુદા આકારના ફૂલના બીબામાં પણ ઘી લગાડી ઠારી શકાય.

૭૩. અડદની-ચણાની દાળની ચટણી :

એક ભાગ અડદની દાળ ને બે ભાગ ચણાની દાળ લઈ બંનેને શેકવી. થોડી લાલ થવા આવે એટલે સૂકા વઘારના મરચાં આઠથી દશ નંગ કરવા. સહેજ લાલ થાય કે ઉતારી તેમાં લૂણ, ખાટી આમલીના મધ્યમ ચાર પાંચ કટકા, પ્રમાણમાં ખાંડ કે ગોળ, કરી, થોડું થોડું પાણી કરી, ઝીણું વાટવું. આ ચટણી ખૂબ સુંદર બને છે. તૈયાર થયે શ્રીને ધરવી.

૭૪. કરમદાની ચટણી :

૦। રતલ લીલા કરમદાં, કોથમીર, સારો એવો ગોળ, લૂણ, પ્રમાણસર લીલાં મરચાં.

બધી વસ્તુઓ ભેગી કરી ઝીણી વાટવી. સિદ્ધ થયે શ્રીને ધરાવવી.

૭૫. ચીકુની ચટણી :

૩ થી ૪ પાકાં ચીકુ, ૨ થી ૩ લીલાં મરચાં, પ્રમાણસર લૂણ, કોપરું, કોથમીર, અડધું લીંબુ, ખાંડ, જીરું.

ચીકુને છોલી લેવાં. એમાં મરચાં કરવાં. પ્રમાણસર કોપરું-કોથમીર લૂણ કરી પીસવું. પછી લીંબુ નીચોવવું. જરા ઢીલી રાખવી, શ્રીને ધરાવવી.

૭૬. દ્રાક્ષની ચટણી :

૨૫૦ ગ્રામ દ્રાક્ષ, ૫ ગ્રામ જીરું, ૧ લીંબુનો રસ, ૧૦ ગ્રામ મરી, ને ૧૦ ગ્રામ લૂણ.

કાળી દ્રાક્ષ લઈ તેનાં બધાં બિયાં કાઢી લઈ, તેને બરોબર ઉપરનો મસાલો કરી પીસવી. અંદર લીંબુનો રસ કરવો. શ્રીને ધરવી.

૭૭. ખજૂરની ચટણી :

૧૫ પીસી ખજૂર, મધ્યમ લીંબુ જેટલી આમલી, જેટલી આમલી એટલો ગોળ, ૧ બટાકો, ૧ ચમચી ધાણા, ૧ ચમચી જીરું, પાંચ સાત દાણા મેથી, ૧૫-૨૦ પત્તા લીમડાના, ૯ નંગ લીલા મરચાં, ૨ ચમચા ખમણેલું લીલું કોપરું, ૧૨૫ ગ્રામ સીંગ, પ્રમાણસર લૂણ.

બટાકાને બારીક સુધારી ઘીમાં સાંતળવા. ગોળ આમલી ને ખજૂરને બરોબર પીસીને ચાળણીમાં ચાળી લેવા. સૂકો મસાલો શેકીને વાટવો. સેકેલા સીંગદાણાને ખોખરા કરવા. બધો મસાલો મિક્સ કરી દેવો. એક તપેલીમાં ચમચો ઘી મૂકી રાઈ-લીમડો અને લીલા મરચાંના મગિયા કરી વઘાર કરવો. ચટણીમાં કરી દેવો. બરોબર હલાવી શ્રીને ધરવી.

૭૮. લીલી-સૂકી ચટણી :

૨ ચમચા ધાણા, ૧૦૦ ગ્રામ સૂકાં મરચાં, નાળિયેરનું ખમણ ૦॥ વાટકી, ૨ ચમચા દાળિયા, લૂણ, આમલી થોડીક.

ધાણા-મરચાંને શેકીને વાટકી ખમણ, દાળિયા મિક્સ કરી, પીસવામાં લૂણ પણ કરી દેવું. આમલીનું પાણી ગાળીને બનાવવું. પીસેલી ચટણી આમલીનાં પાણીમાં કરવી. તેમાં, ઘીમાં અડદની દાળ, મીઠો લીમડો, વઘારનાં મરચાં, રાઈનો વઘાર કરી બરોબર હલાવવું. થોડી ખાંડ કરવી. શ્રીને ધરવી.

૭૯. ચણાના લોટની ચટણી :

૬ થી ૭ લીલાં લાંબા મરચાં, પ્રમાણસર લૂણ, ચણાનો લોટ ૦॥ વાટકી, હળદર, ચમચો તેલ, રાઈ.

મરચાંને ખાસા કરી, એક મરચાંના ચાર પાંચ ટૂક કરી, તેલમાં સહેજ રાઈ હિંગનો વઘાર કરી, ટૂક વઘારવા. એમાં અઢી ચમચા જળ કરવું. હળદર, લૂણ પ્રમાણસર કરવા. સહેજ ખદખદે એટલે ચણાના લોટને મોણ દઈ એમાં કરવો. ગાંઠા ન પડે તેનું ધ્યાન રાખવું. ધીમા તાપે કરવું. ઠંડુ પડે પછી કોથમીર કરી બરોબર હલાવી લેવું. શ્રીને ધરવી.

૮૦. રાઈનું ખાટું અચાર :

રાા કિલો કેરી, ૨૫૦ ગ્રામ રાઈના કૂરિયા, ૨૫૦ ગ્રામ મેથીના કુરિયા, ૨૫૦ ગ્રામ મરચું, ૫૦૦ ગ્રામ લૂણ, બે ચમચી હળદર, ૧૦૦ ગ્રામ મરી, હિંગ, ૧૦ ગ્રામ આખા ધાણા, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ, બે થી ત્રણ સૂકા મરચાં, ૧૦૦ ગ્રામ મેથી.

એક તપેલામાં રાઈ-મેથીના કૂરિયા ફરતા મૂકી વચ્ચે હિંગ મૂકવી તેલ ગરમ કરી તેમાં વઘારના મરચાં કરી, તેલ બરોબર ગરમ થઈ જાય એટલે તેને તપેલામાંના કૂરિયા પર રેડી ઢાંકી દેવું. થોડીવાર બાદ વઘારેલા કૂરિયામાં આખી મેથી, ૧૦૦ ગ્રામ મરી, આખા ધાણા, પધરાવવા. કૂરિયા ઠરી જાય પછી તેમાં મરચું લૂણ હળદર કરી મસાલો તૈયાર કરવો. કેરીના ટૂકને ૧૦૦ ગ્રામ લૂણ અને હળદરમાં એક રાત આથી, બપોરે, કકડા પર કાઢી કોરાં પાડવા. ત્યારબાદ મસાલામાં કેરીના ટૂક બરાબર મસળવા ત્યારબાદ બરણીમાં ભરી બીજે દિવસે ડૂબે એટલું તેલ કરવું. જેથી કેરી પોચી ન પડે. અઠવાડિયા બાદ શ્રીને ધરવું.

૮૧. જીરા કેરી :

૧ કિલો કેરી, ૧૦૦ ગ્રામ જીરું, ૧૦૦ ગ્રામ મેથી, ચમચી હળદર, ૧૫૦ ગ્રામ લૂણ, તેલ.

કેરીને છોલી તેના નાના ટૂક કરવા. બહુ ખાટી કેરી હોય તો છાલ સાથે પણ કરી શકાય. ટૂકમાં લૂણ, હળદર, અધકચરું વાટેલું જીરું અને તેલ કરી હલકે હાથે મસળવું. બાદ બરણીમાં ભરી, બીજે દિવસે શ્રીને ધરવું.

૮૨. રાઈવાળી કેરી તેલ વગરની :

૧ કિલો કેરી, ૧૫૦ ગ્રામ રાઈના કૂરિયા ૧૫૦ ગ્રામ લૂણ, જરા હળદર, ૫૦ ગ્રામ મરચું, પા ચમચી હિંગ.

કેરીના નાના ટૂક કરવા. તેમાં હળદર, લૂણ કરી કલાક રાખવું. બાદ કટકાને મસળી પોલા હાથે દાબી પાણી કાઢી લેવું.

રાઈના કૂરિયાને વાટી તેમાં કેરીનું ખાટું પાણી કરી ફીણવું. ત્યારબાદ તેમાં મરચું હિંગ ને કેરીના કટકા કરી સરખી રીતે હલાવી બરણીમાં ભરી બે દિવસ બાદ શ્રીને ધરવું.

૮૩. ગોળ-ધાણા-કૂરિયા ભરેલ લીંબુનું આચાર :

૧ કિલો કાગદી લીંબુ પીળાને મોટા દળદાર, ૧ કિલો લૂણ, ાા કિ. ગોળ ને ૧ કિલો ખાંડ, ૧૫૦ ગ્રામ ધાણાના કૂરિયા, ૧ ચમચી હળદર, ને ચમચી હિંગ, ૧૦૦ ગ્રામ મરચું.

૧ કિલો લૂણમાં હળદર કરી, લીંબુની ચીરી કરી તેમાં ભરીને ૨૫ દિવસ સુધી આથવા બધાં લીંબુ

ભર્યા પછી હળદર લૂણ વધે તો ઉપર છેલ્લે ભુરકાવી દેવું.

૨૫ દિવસ પછી લીંબુને આખો દિવસ ઘરમાં કપડાં પર સુકાવા દેવા.

ગોળ બરાબર પીસીને તૈયાર કરવો. તેમાં ખાંડ, ધાણાના કૂરિયા, ખાંડીને પધરાવવા. ઉપરાંત હિંગ મરચું કરી ખૂબ મસળવું. ત્યારબાદ તૈયાર મસાલાને લીંબુમાં ભરવો. ભરેલાં લીંબુ બરણીમાં વ્યવસ્થિત ગોઠવી ચાર દિન બાદ શ્રીને ધરવા.

૮૪. ખજૂર લીંબુનું અચાર :

આથેલા લીંબુ ૧૦ નંગ, ખજૂરની પીસી ૨૦ નંગ, અડધો ચમચો ધાણાના મોટા કૂરિયા, ૦ાા ચમચો લૂણ.

ખજૂર સારામાનું ચોખ્ખું લેવું. ઠળિયા કાઢી લૂછીને બરોબર સાફ કરવું. ધાણાના કૂરિયાને થોડા ખાંડી તેમાં મરચું અને પ્રમાણસર લૂણ કરી મસાલો તૈયાર કરવો અને ખજૂરની પીસીમાં ભરવો. ત્યારબાદ આથેલા લીંબુમાં બે પીસી ભરવી. એમ દરેક લીંબુમાં બે પીસી ભરવી ને બરણીમાં મૂકવી. લીંબુ સૂકવવા નહિ. બીજે દિવસે ધરી શકાય.

૮૫. ગોળ સંભારી કેરી :

૨ાા કિલો કેરીના ટૂક, ૪ કિલો ગોળ, ૩૦૦ ગ્રામ રાઈના કૂરિયા, ૫૦ ગ્રામ ધાણાના કૂરિયા, ૩૦૦ ગ્રામ લૂણ, ૧ કિલો તેલ, ૧૦ ગ્રામ આખા ધાણા, ૧૦ ગ્રામ વરિયાળી, ૨૫૦ ગ્રામ મરચું, ૧ ચમચો હળદર, પા ચમચી હિંગ.

છોલેલી કેરીના ટૂકમાં ૨૦૦ ગ્રામ લૂણ અને ૧ ચમચો હળદર કરી બરાબર ભેળવી દેવું. ત્યારબાદ તે ટૂકને એક રાત ભરી રાખવા. બીજે દિવસે તે કેરીના ટૂક કપડાં પર ખુલ્લા સૂકવી દેવા. તડકામાં વધુ પડતા સુકાવા ન દેવા નહિતર ચીવડ થઈ જશે. એક તપેલામાં રાઈના કૂરિયા ફરતા કરવા, ને વચમાં હિંગ કરવી. બીજી તપેલીમાં ૨૦૦ ગ્રામ તેલ ગરમ કરવા મૂકવું તેલ બરાબર ગરમ થઈ જાય એટલે તેને કૂરિયાના તપેલામાં કરી વઘાર કરવો. થોડીવાર ઢાંકી મૂકવું. એટલે કૂરિયા સરસ સંતળાઈ જશે. ત્યારબાદ તેમાં ધાણાના કૂરિયા, આખા ધાણા, આખા મરી, વરિયાળી, હળદર, લૂણ અને જોઈતા પ્રમાણમાં મરચું કરવું.

ગોળને બારીક કરવો. તેમાં તેલ પધરાવી ખૂબ ફીણવું. કણી વગરના તૈયાર થયેલા ગોળમાં વઘારેલો મસાલો અને ગોળ બરોબર મિક્સ કરી પેલા સૂકવેલા ટૂક પધરાવી ખૂબ મસળી ઢાંકી દેવું. ત્રણ દિવસ તપેલીમાં રાખી રોજ હલાવતા રહેવું ને ચોથે દિવસે બરણીમાં ભરી લેવું. ૧૫ દિવસ બાદ ઉપયોગમાં લેવું. ગોળ સારો ન આવતો હોવાથી, અડધી ખાંડ ને ગોળ કરી શકાય. ૨ાા કિલો ખાંડ ને ૧ાાા કિલો ગોળ.

૮૬. કેરીનો સંભારિયો છૂંદો :

૨ કિલો કેરીની છીણ, ૩ કિલો ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, ૧૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫ ગ્રામ તલ, ૧૦૦ ગ્રામ લૂણ, ચમચી હળદર, ૧૦૦ ગ્રામ તેલ, ૨૫ ગ્રામ જીરું, ૨૦૦ ગ્રામ મરચું, લવેંગ, આખી મેથી, તજ, સૂકાં મરચાં બે-ત્રણ, પા ચમચી હિંગ.

સૌ પ્રથમ સીંગદાણાનાં ફોતરાં કાઢી લેવાં કોપરાંના નાના પાતળા ટૂક કરવા. ત્યારબાદ ૧૦૦

ગ્રામ તેલ વઘાર માટે ગરમ મૂકવું. તેમાં તજ, લવેંગ, મેથી, સૂકાં મરચાં, ૨૫ ગ્રામ તલ, હિંગ વગેરેનો બરાબર વઘાર કરી. તેમાં કેરીની છીણ વઘારી દેવી. તેમાં લૂણ, હળદર કરી બરાબર હલાવવું ખાંડની થોડી ઘટ્ટ ચાસણી થવા આવે ત્યારે તેમાં સીંગદાણા અને કોપરાના ટૂક કરવા. પછી બધું બરાબર ભેળવી, ચૂલા પરથી ઉતારી લેવું. છીણ ઠરે ત્યારબાદ તેમાં મરચું, ખોખરું જીરું કરી હલાવવું. આમ તૈયાર છૂંદો બરણીમાં ભરી દેવો. બીજે દિવસે શ્રીને ધરાવવો.

૮૭. ચણા કેરીનું અચાર :

૫૦૦ ગ્રામ કેરીના ટૂક, ૧૫૦ થી ૨૦૦ ગ્રામ ચણા, ૨૦૦ ગ્રામ રાઈના કૂરિયા, ૫૦ ગ્રામ મેથીના કૂરિયા, ૨૫૦ ગ્રામ લૂણ, એક ચમચી હળદર, હિંગ, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ, મરચું.

રાઈ મેથીના કૂરિયાને તેલ ગરમ કરી હિંગ કરી તેમાં વઘારવા, ઢાંકી દેવાં. ઠર્યા બાદ તેમાં લૂણ, હળદર ને મરચું કરી બધો મસાલો બરોબર હલાવી લેવો.

ચણાને આગલી રાત્રે પલાળવા. આ ચણાને બીજા દિવસે કેરીના ખાટા પાણીમાં બે ત્રણ કલાક રાખવા. ત્યારબાદ એને કપડાં પર સૂકવવા. મસાલામાં કેરીના ટૂક બરોબર પલોટી તેમાં ચણા પણ બરોબર હલાવી તૈયાર અચાર બરણીમાં ભરવું. ત્રીજે દિવસે અચાર હલાવીને કેરી-ચણા ડૂબે એટલું તેલ કરવું. આઠ દિવસ બાદ શ્રીને ધરવું.

૮૮. મગ મેથીનું કેરીનું અચાર :

૫૦૦ ગ્રામ કેરી, ૨૦૦ ગ્રામ ફણગાવેલા મગ, ૧૫૦ ગ્રામ રાઈના કૂરિયા, ૫૦ ગ્રામ મેથીના કૂરિયા, ૨૦૦ ગ્રામ લૂણ, ૧ ચમચી હળદર, ૧૦૦ ગ્રામ મરચું, ૨૦૦ ગ્રામ તેલ, ૧૦૦ ગ્રામ આખી મેથી, હિંગ પ્રમાણસર.

કેરીના ટૂકને હળદર-લૂણમાં આથી બીજે દિવસે કપડાં પર સૂકવવા. તડકે નહિ સુકવવા. રાઈ મેથીના કૂરિયાને તેલ હિંગમાં વઘારી ઠરવા દેવા. પછી ઠરે એટલે હળદર, લૂણ, મરચું ભેળવી મસાલો તૈયાર કરવો.

મગ-મેથીને ખાટા પાણીમાં ચાર કલાક પલાળવા. પછી કપડાં પર સુકવવા. કેરી-મગ-મેથી સરખા કોરા પડી જાય એટલે મસાલામાં બરોબર હલાવી ભરી દેવું. ત્રીજે દિવસે ડૂબે એટલું તેલ કરી, આઠ દિવસ બાદ શ્રીને ધરવું.

૮૯. લીલી વાલોળનું અચાર :

૫૦૦ ગ્રામ કૂણી ને સારી વાલોળ લેવી, ૨૫૦ ગ્રામ લીલાં મરચાં, ૧૦૦ ગ્રામ રાઈનાં કૂરિયા, ૨૫ ગ્રામ મેથીનાં કૂરિયા, ૧૦૦ ગ્રામ લૂણ, ૧૫૦ ગ્રામ તેલ, ૧ ચમચી હળદર, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ કે ગોળ, રસદાર લીંબુ નંગ ૩, હિંગ.

રાઈ મેથીનાં કૂરિયાને અધકચરાં ખાંડવા. તેમાં ખાંડ લૂણ, હળદર, હિંગ, તેલ, વિગેરે કરીને મસળવું. વાલોળની બે ચીરી કરવી. મરચાંની પણ બે ચીરી ઊભી કરવી. થોડું લૂણ લઈ તેમાં લીંબુનો રસ કરી તેમાં વાલોળ ને મરચાના ચીરિયાને લૂણમાં મસળી, એક રાત રાખી, બીજે દિવસે કપડાં પર સુકવવા. કોરા થયા પછી તૈયાર થયેલા મસાલામાં મસળીને ભરી દેવા. બે દિવસ બાદ શ્રીને ધરવા. એક મહિના સુધી આ અચાર બગડશે નહિ.

૯૦. ખાટા રાઈવાળાં બોર :

૫૦૦ ગ્રામ બોર, ૫૦ ગ્રામ રાઈના કૂરિયા, ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ, ૫૦ ગ્રામ લૂણ, હળદર ૧ ચમચી, ૧૦૦ ગ્રામ તેલ, એક ચમચો મરચું.

બંને બાજુથી બોર જોઈને લૂણમાં આથવા. પછી બીજે દિવસે એને કપડાં પર સુકવવા. કૂરિયાને અધકચરા ખાંડી તેમાં હળદર, મરચું, લૂણ, ગોળ કરીને ફીણવું. પછી પેલા બોર એમાં કરી મસળવા ને ભરી દેવા. બે દિવસ પછી શ્રીને ધરવાં.

બીજી રીત :

તેલ, રાઈ, આખાં મરચાં, મેથી અને હિંગનો વઘાર કરી, તેમાં પેલા આથેલાં બોર કરવાં. ૧ શેર બોર હોય તો ૧ કિલો ગોળ લેવો અથવા ૫૦૦ ગ્રામ ગોળ લેવો. બધું બરોબર ધીમા તાપે હલાવવું. ચાસણી કડક થવા આવે એટલે પ્રમાણમાં લૂણ કરી ઉતારી ઠરવા દઈ, ઠંડુ પડે કે બરણીમાં ભરવું.

૯૧. મદ્રાસી અચાર :

કેરી નંગ ૨૫, ૦॥। કિલો સફેદ તલ, લૂણ કિલો ૧, કૂટેલી રાઈ ૦॥। કિલો, તેલ ૦॥। કિલો, હળદર જરાક, રાઈ ૧૦ ગ્રામ, મેથી ૧૦ ગ્રામ, જીરું ૧૦ ગ્રામ, ૧ ચમચી હિંગ.

કેરીના નાના ટૂક કરવા, તલને જરા શેકીને બારીક ખાંડવા, પછી લૂણ, તલ તથા ખાંડેલી રાઈને ભેગા કરી તેમાં તેલમાં રાઈ, જીરું અને હિંગ મેથીનો વઘાર કરી વઘારી દેવું. સહેજ કાચી હિંગ પણ ફેરવી. મસાલો ઠંડો પડે કે કેરીના ટૂકને મસાલામાં ચોળી ભરી દેવા. અંદર મરચું બિલકુલ કરવું નહીં.

૯૨. પંજાબી દહીંવડાં :

૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ વટાણાં, ૪૦૦ ગ્રામ બટાકા, અડધી ઝૂડી કોથમીર, દોઢ લીંબુનો રસ, એક ચમચો ખાંડ, એક ચમચો આરાલોટ, (સફેદ સકરિયાનો લોટ) અથવા ચણાનો લોટ, એક ચમચી પીસેલાં આદુમરચાં, ૫૦ ગ્રામ મેંદો, અડધા લીટર દૂધનું દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ ખજૂરની ચટણી, એક ચમચી જીરું, મરી કે લાલ મરચાંની ભૂકી, લૂણ, તળવા માટે તેલ.

બટાકાને બાફી, છોલી, તેને પીસી લેવા. ફણસીને ઝીણી સુધારી વટાણા સાથે બાફવી. બફાયા પછી જળ નિતારી લઈ તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, લીંબુનો રસ, આદુમરચાં, ખાંડ, ઝીણી સુધારેલી કોથમીર કરી, બરાબર મિકસ કરવું. પીસીને તૈયાર કરેલ બટાકાના માવામાં આરાલોટ અથવા ચણાનો લોટ પ્રમાણસર લૂણ ને લીંબુનો રસ કરી બરાબર મિક્સ કરવું. તેના એક સરખા ભાગ કરી, એક-એક ભાગનો વાટકી જેવો આકાર કરી, તેમાં વચ્ચે ફણસી વટાણાનું તૈયાર કરેલ પૂરણ મૂકી, ઉપરથી બંધ કરી, ગોળ આકાર કરી, પછી જરા દબાવી, ચપટા કરી, તેને મેંદામાં પલોટી આંચ પર તેલ ગરમ થયે તેમાં તળી લેવા ગુલાબી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવા. દહીંમાં પ્રમાણસર લૂણ પધરાવી તેને ભાંગી એકરસ કરવું. વડાને એક નાનકડી થાળીમાં પધરાવી, તેના પર દહીં, ખજૂરની ચટણી પધરાવી, જીરાની બુકની. મરી કે મરચાંની બુકની ભુરકાવી, કોથમીરનો શણગાર કરી, શ્રીને ધરવું.

૯૩. સફરજન વટાણા :

૬ મોટાં સફરજન, ૭૦૦ ગ્રામ વટાણા, લૂણ, ૩ મોટાં મરચાં, મરી કે મરચાંની ભૂકી, જીરું, પીસેલાં આદુમરચાં, ૧ લીંબુ,

ખારો અથવા ખાવાનો સોડા, ગરમ મસાલો.

ખારો અથવા ખાવાનો સોડા ચપટી પધરાવી વટાણાને અધકચરા બાફવા. મોટાં મરચાંના બી કાઢી ચોરસ સુધારવા. એક વાસણમાં ઘી આંચ પર મૂકવું. ગરમ થાય એટલે એમાં પ્રમાણસર જીરું અને મરચાંના ચોરસ ટૂક પધરાવવા. આ ટૂક સહેજ પોચા પડે એટલે એમાં પ્રમાણસર મરી કે મરચાંની ભૂકી, ગરમ મસાલો, લૂણ પધરાવી પાંચ મિનિટ સાંતળવું. પછી એમાં બાફેલા વટાણા અને સફરજનને છોલી તૈયાર કરેલ ટૂક પધરાવી દેવા. ત્રણ મિનિટ હલાવી, નીચે ઉતારી, ઝીણી સુધારેલી કોથમીરનો તેના પર શણગાર કરવો. પછી સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૯૪. આલુ-રતાળુનાં પાંતરાં :

૫૦૦ ગ્રામ રતાળુ, ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૨ લીંબુનો રસ, ૨ ચમચા ખાંડ, અડધી ઝૂડી કોથમીર, ૫૦ ગ્રામ આરાલોટ, લૂણ, પીસેલાં આદુમરચાં, તેલ.

બટાકાને બાફી, છોલી, પીસી, માવો કરવો. રતાળુને છોલી, તેના ચોરસ ટૂક કરી, ઊકળતા પાણીમાં પધરાવી, બરાબર બફાઈ જાય પછી, ગરમ ગરમ જળ નિતારી લઈ, તેને પીસી, માવો કરવો. બંને માવામાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ, આદુમરચાં, ઝીણી સુધારેલી કોથમીર, ૨૫ ગ્રામ આરાલોટ, પધરાવી બરાબર મિક્સ કરવું. બટાકા અને રતાળુ બંનેના માવાના એક સરખા ભાગ કરવા. ચોખાના લોટ વડે તેના ગોળ રોટલા વણવા. રતાળુનો રોટલો બટાકાના રોટલા કરતાં નાનો વણવો. પ્રથમ બટાકાનો રોટલો મૂકી, તેના પર કોથમીર, કોપરાની ચટણીનો પાતળો થર કરી તેના પર રતાળુનો રોટલો મૂકી, સહેજ દબાવી, જેમ પાંતરાનો વીંટો-વાળીએ તેમ વીંટો વાળી પાંતરાના વીંટાના ટૂક કરીએ તે પ્રમાણે એક-એક ઈંચના ટૂક કરી, મેંદામાં પલોટી તેલમાં તળવા. ગુલાબી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવાં. પછી એક બરતનમાં કાઢી સોહાતા થયે શ્રીને ચટણી સાથે ધરાવવાં.

૧ ઝુડી કોથમીરને સુધારી. તેમાં એક ચમચો જીરું, અડધી વાટી કોપરાનું ખમણ, પ્રમાણસર લૂણ, આદુમરચાં, કરી મુલાયમ પીસી, એક લીંબુનો રસ પધરાવી, કોથમીર, કોપરાની ચટણી તૈયાર કરી રાખવી.

૯૫. અનનાસ ભાત :

૨૦૦ ગ્રામ બાસમતી ચોખા, અડધું અનનાસ, ૫૦ ગ્રામ ફણસી, ૫૦ ગ્રામ કાજુ, ૫૦ ગ્રામ કિસમિસ, પ્રમાણસર કોથમીર, બે મોટા મરચાં, ૨ ચમચા ઘી, લૂણ, એક ચમચો આખું જીરું.

દાણે દાણો છૂટો રહે એ મુજબ ચોખાને બાફવા. ફણસીને લાંબી સુધારીને તેને અધકચરી બાફવી. મોટા મરચાંના બી કાઢી, તેની લાંબી પાતળી ચીરી કરવી. આંચ પર એક વાસણમાં ઘી મૂકી ઘી ગરમ થયે, તેમાં જીરું તથા મરચાંની ચીરીઓ પધરાવી દેવી. ચીરીઓ ચઢી જાય એટલે એમાં અડધા ભાગના કિસમિસ અને કાજુના ટૂક પધરાવી દેવાં. પછી બાફેલી ફણસી પધરાવવી. પાંચ મિનિટ સાંતળવું. પછી બાફેલા ચોખા પધરાવવા. અનનાસ છોલીને કાંટા વગેરે કાઢીને, એના જે ટૂક તૈયાર કર્યા હોય તે પણ પધરાવી દેવા. પ્રમાણસર લૂણ કરી, દશ મિનિટ ધીમી આંચ પર થવા દેવું. પછી નીચે ઉતારી એમાં ઝીણી સુધારેલી કોથમીરી તથા બાકી રહેલ અડધા ભાગના કિસમિસ, કાજુના ટૂકનો શણગાર કરવો. પછી સોહાતો થયે શ્રીને ધરવો.

૯૬. મકાઈ ચણા આલુ :

૧૨ મકાઈ, ૩૦૦ ગ્રામ લાલ ચણા, ૪૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ મગની દાળ, આદુમરચાં, મરચાંની ભૂકી, લૂણ, વઘારનાં મરચાં, ૪ લવેંગ, બે ટૂક તજ, મરી, ધાણા, અડધી વાટી લીલું કોપરું, ૧૦૦ ગ્રામ ખજૂરની ચટણી, કોથમીર, તેલ.

લાલ ચણાને એક રાત પલાળવા. બીજે દિવસે કુકરમાં બાફવા. બટાકાને બાફી, છોલી, તેના ચોરસ ટૂક કરવા. મકાઈના દાણા કાઢી તેને કુકરમાં બાફી લેવા. મગની દાળ ત્રણ કલાક અગાઉ પલાળી, અધકચરી, પીસી, તેમાં ધાણા, મરી, આદુમરચાં, ઝીણી સુધારેલી કોથમીર, લૂણ વગરે પ્રમાણસર કરી, તેના કડક ભજિયાં ઉતારવાં. એક વાસણમાં આંચ પર તેલ મૂકી એમાં તજ, લવેંગ, વઘારમાં મરચાં કરી, વઘાર થયે, એમાં બાફેલા ચણા, બાફેલા બટાકાના ટૂક, બાફેલા મકાઈના દાણા પધરાવી દેવા. કોપરાનું ખમણ પધરાવવું. પછી એક કપ જેટલું જળ એમાં કરી, હલાવી, આદુમરચાં, લૂણ પ્રમાણસર કરી, ખજૂરની ચટણી એમાં પધરાવી દેવી. દશ મિનિટ ધીમી આંચે થવા દેવું. પછી નીચે ઉતારી એક નાનકડી થાળીમાં એને પાથરી. એના પર, મગની દાળના જે ભજીયાં તૈયાર કર્યાં હોય તેનો ભૂકો કરી, ભુરકાવવો. શ્રીને ધરાવવું.

૯૭. ફરાળી ગલગોટા :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૦૦ ગ્રામ સાબુદાણા, ૧૦૦ ગ્રામ સીંગનો ભૂકો, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, ૨૫ ગ્રામ કિસમિસ, ૧૦ ગ્રામ મગજતરી, ૧ લીંબુનો રસ, ખાંડ, લૂણ, આદુમરચાં, લીલાં કોપરાની વાટી, ઘી.

બટાકાને બાફી, છોલી, પીસી, તેનો માવો કરી, તેમાં સીંગદાણાનો ભૂકો પધરાવી, આદુ-મરચાં, લીંબુનો રસ, ખાંડ, લૂણ પ્રમાણસર કરી, કાજુ-કિસમિસ પધરાવી મિક્સ કરી એક બાજુ રાખવું. ત્રણ કલાક અગાઉથી સાબુદાણા પલાળી રાખ્યા હોય તેને નિતારી, એક કપડાં પર પાથરી વવઠાવવા. સૂકા થઈ જાય એટલે ઉપર તૈયાર કરેલ બટાકાના માવામાં પધરાવી દેવા. મગજતરી, કોપરું, પધરાવી બધું બરાબર મિક્સ કરી, ગોટા જેવા ગોળ આકારના એક સરખા ગોળ કરી, ઘીમાં ગુલાબી રંગના થાય એ રીતે તળી લેવા.

૯૮. શ્યામમનોહર જાંબુ :

નંગ ૨ કાચા કેળાં, ૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, એલચી નંગ ૧૦, કાજુ નંગ ૧૦, વરખ.

કાચા કેળાં અને બટાકાને બાફી, છાલ ઉતારી તેને પીસી, માવો કરવો. આ માવામાં ૧૦૦ ગ્રામ દૂધનો માવો કરી દેવો. ખૂબ મસળી પછી એમાં કાજુ અને એલચીનો ભૂકો ભેળવવો. પછી એના લંબગોળ ગોળી વાળી ઘીમાં ધીમી આંચે તળવા. રંગ સહેજ શ્યામ પડતો થાય એટલે એક વાસણમાં કાઢી લેવા.

૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ ડૂબે એટલું પાણી કરી ચીકાશ પડતી ચાસણી તૈયાર કરવી. ચાસણી તૈયાર થવા આવે એટલે ઊકળતી ચાસણીમાં આ શ્યામમનોહર જાંબુ પધરાવી દેવા. એક મિનિટ પછી ઉતારી ઠંડા પડવા દેવા. ઠંડા પડ્યે તેના પર વરખ કરવા. શ્રીને ધરાવવા.

૯૯. સંતરા સંદેશ :

૨ લીટર દૂધ, ૩ નંગ નાનાં સંતરાં, દળેલી ખાંડ, અડધા લીંબુનો રસ, બદામ, પિસ્તાં, ચાંદીના વરખ.

દૂધને ગરમ કરવું. ઊભરો આવે એટલે લીંબુનો રસ કરી દૂધને ફાડવું. દૂધ ફાડતી વખતે પહેલાં થોડો લીંબુનો રસ કરવો, પછી બીજો કરવો. આમ કરવાથી માવો બહુ છૂટો નહીં પડી જાય. દૂધ બરાબર ફાટી જાય એટલે એક ઝીણા કપડામાં પધરાવી, પાણી ગાળી લેવું. ત્યારબાદ માવાને થાળીમાં કાઢી, ઠંડો પડ્યે હાથેથી ખૂબ મસળવો. પછી આ માવા જેટલા વજનની દળેલી ખાંડ એમાં કરવી. બરાબર મિક્સ કરવું. સંતરાને ફોલી, દરેક પીસી છુટી પાડી, પીસી આખી રહે એ રીતે એને ફોલી, એમાંથી બી કાઢી લેવા. માવાનો લૂવો લઈ, એને પહોળો કરી, એમાં સંતરાની પીસી ભરી બંધ કરી, પીસી જેવો જ ઘાટ હાથેથી બનાવી, થાળીમાં પધરાવવી. આ રીતે બધી પીસીઓ તૈયાર કરવી. ઉપર વરખ કરી, બદામ પિસ્તાની ફાંકનો શણગાર કરવો. શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૦. મેવા સંદેશ :

૩ લીટર દૂધ, દળેલી ખાંડ, ૧ નંગ સંતરું, ૧ નંગ સફરજન, અનનાસના ૩ ચકતાં, ૨ લીંબુ, ૧૦૦ ગ્રામ લીલી દ્રાક્ષ, ૫૦ ગ્રામ બદામ, ૫૦ ગ્રામ પિસ્તા, ૬ અખરોટ, ચાંદીના વરખ.

દૂધને ઉકાળી, ઊભરો આવ્યે એમાં લીંબુનો રસ કરી, દૂધને ફાડી પનીર બનાવવું. પનીરને એક ઝીણા કટકામાં બાંધી અંદરનું પાણી બરાબર કાઢી લેવું. પછી પનીરને થાળીમાં કરી હાથથી બરાબર મસળવું. આ પનીરના વજન જેટલી દળેલી ખાંડ એમાં કરવી. સારી પેઠે મિક્સ કરી માવો તૈયાર કરવો. ઠંડો પડ્યે એના ત્રણ સરખા ભાગ કરવા. ફળને ઝીણા સુધારવા, અખરોટને પણ ઝીણા સુધારવા. બંનેના બે ભાગ કરવા. ત્યારબાદ એક થાળીમાં ગોળાકારમાં પનીરના માવાનો એક ભાગ બિછાવી દેવો. એના પર એક ભાગના ફળના ટૂક વ્યવસ્થિત ગોઠવવા. વચમાં એક ભાગના અખરોટના ટૂક ગોઠવવા. એના ઉપર બીજા ભાગનું પનીર ગોળાકારમાં બિછાવવું. એના ઉપર ફરી બાકીના ફળના ટૂક અને અખરોટના ટૂક ગોઠવવા. એ પછી બાકીનું પનીર એના પર ગોળાકારમાં બિછાવી દેવું. એના પર વરખ અને બદામ પિસ્તાની ફાંકનો શણગાર કરવો. પછી ઠંડી જગ્યામાં મૂકવું. ટૂક કરવા લાયક થાય એટલે ટૂક કરી, શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૧. ખજૂર કાજુની શ્વેત ગોળી :

૪૦૦ ગ્રામ બી વિનાનું ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ કાજુ, ૧૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧૫૦ ગ્રામ ખાંડ.

કાજુનો ભૂકો કરવો. ૫૦ ગ્રામ ખાંડની એકતારી ચાસણી કરી, તેમાં કાજુનો ભૂકો પધરાવી, હલાવવું. તે છુટો પડે એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ખજૂરની ત્રણ પીસી લઈ, એને પૂરી જેવી કરી, તેમાં કાજુનું પૂરણ ભરી, લીલી બદામના જેવા આકારની ગોળી બનાવવી. ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડની બે તારી ચાસણી કરી, એ ચાસણીમાં ઉપર તૈયાર કરેલ ગોળીઓ પધરાવી, તરત જ બહાર કાઢી લઈ, કોપરાના ખમણમાં પધરાવી દેવી. એટલે પડ તૈયાર થશે. કાજુની જગ્યાએ સીંગદાણાનો ભૂકો પણ વાપરી શકાય.

૧૦૨. રવા બરફી :

૧ વાટકી રવો, સવા વાટકી ખાંડ, ૧ મોટો ચમચો ઘી, બદામ કે કાજુ, દ્રાક્ષ, એલચીનો ભૂકો.

જાડા તળિયાવાળા તપેલામાં ઘી કરી, આંચ પર ગરમ કરવા મૂકવું. ઘી તવાય એટલે રવો તેમાં પધરાવી, ગુલાબી પડતો શેકવો. પછી ઉતારી થાળીમાં કાઢી લેવો. એ જ તપેલામાં સવા વાટકી ખાંડ કરી, જળ કરી, ચાસણી કરવી. બે તારી ચાસણી થાય એટલે રવો, એલચીનો ભૂકો, દ્રાક્ષ પધરાવી હલાવતાં

રહેવું. તપેલામાં બાજુ પર કોરું પડે એટલે ઉતારી લઈ, સરખું હલાવી, ઘી દઈ તૈયાર કરેલી થાળીમાં, પાથરી દેવું. ઉપર બદામ અથવા કાજુની કતરી તથા એલચી ભુરકાવવી. દશ-પંદર મિનિટ પછી આંકા પાડવા. ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરવા. શ્રીને ધરાવવી.

૧૦૩. રવા કોપરા બરફી : ૧ વાટકી રવો, દોઢ વાટકી ખાંડ, ૧ મોટો ચમચો ઘી, અડધી વાટકી ખમણેલું લીલું કોપરું, બદામ અથવા કાજુ, દ્રાક્ષ, એલચીનો ભૂકો.

જાડા તળિયાવાળા તપેલામાં ઘી કરી, આંચ પર ગરમ કરવા મૂકવું. ઘી તવાય એટલે એમાં રવો પધરાવી શેકવો. શેકાય એટલે ઉતારતાં પહેલાં એમાં લીલા કોપરાનું ખમણ કરી રવા સાથે હલાવી શેકવું. પછી ઉતારી લઈ, બે તારી ચાસણી બનાવી, રવા બરફી મુજબ સિદ્ધ કરવું. શ્રીને ધરાવવી.

૧૦૪. શાખરપારા બરફી : ૨ વાટકી ઘઉંનો લોટ જાડો અથવા દોઢ વાટકી મેંદો, અડધી વાટકી રવો, પોણી વાટકી ઘી, બે વાટકી દળેલી ખાંડ, ચપટી ખાવાનો સોડા, બાર નંગ એલચી, ચારોળી, બદામ, કાજુ.

ઘીને થાળીમાં ખૂબ ફીણવું. પછી તેમાં ખાંડ કરી ફરીથી ફીણવું. હલકું થાય ત્યાં સુધી ફીણતા રહેવું. ત્યારબાદ તેમાં ઘઉંનો જાડો લોટ અથવા મેંદો રવો, ચપટી ખાવાનો સોડા, એલચી કરી, ભેળવી, સરખું મસળવું. એક થાળીને ઘીનો હાથ દઈ, તેમાં આ મિશ્રણ થાપી દેવું. ઉપર બદામ-કાજુની કતરી; ચારોળી ભુરકાવી, આંકા કરી તે થાળીને નીચે-ઉપર આંચ રાખી ધીમી આંચે, બદામી રંગ આવે ત્યાં સુધી થવા દેવું. આ ચકતાં ખૂબ જલદી શેકાઈ જાય છે માટે ધ્યાન રાખતા રહેવું.

૧૦૫. હર્યો પૌવાભાત : ૫૦ ગ્રામ પૌવા, ૧૦ ગ્રામ કાચા સીંગદાણા, ૧૦ ગ્રામ સેકેલી સીંગ, ૧૦ ગ્રામ દાળિયા, ૨૫ ગ્રામ વટાણા, ૧ બટાકુ, મગ-મઠ-વટાણા એક-એક ચમચી, ચણાની દાળ એક ચમચી, ૨૫ ગ્રામ મોટાં મરચાં, કોથમીર, કોપરું, ખસખસ, મીઠો લીમડો, હિંગ, તલ, કિસમિસ, કાજુના ટૂક, લીલી હળદર, ખાંડ, લૂણ, લીંબુનો રસ તેલ.

પૌવાને ધોઈને સુકવવા. કાચી સીંગને પલાળીને બાફી લેવી. સેકેલી સીંગના ફોતરાં કાઢી ખાંડી લેવી. મગ-મઠ-વટાણા-ચણાની દાળ આ બધાં કઠોળને ૫ થી ૬ કલાક પલાળી રાખવા. પછી જળ નિતારી લઈ તળવાં. બટાકાને બાફી, છોલી, બારીક ટૂક કરવા. વટાણાને બાફવા. મોટાં મરચાંના ટૂક કરવા. એક તપેલીમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી, ગરમ ગરમ થયે તેમાં વઘારનાં મરચાં, ખસખસ, તલ, હિંગ, લીમડો કરી વઘાર તૈયાર કરવો. એમાં બધાં જ તળેલાં કઠોળ કરી દઈ, હલાવવું. પછી બાફેલા વટાણા, બટાકા એમાં પધરાવવા. બાફેલી સીંગ, ખાંડેલી સીંગ, દાળિયા, કિસમિસ, કાજુના ટૂક, મરચાંના ટૂક, લીલી હળદરના ટૂક, એમાં પધરાવી બરાબર હલાવવું. છેલ્લે પૌવા પધરાવવા. પ્રમાણસર લૂણ, લીંબુનો રસ, ખાંડ કરવાં. શ્રીને ધરાવતી વેળા ઉપર બારીક સુધારેલી કોથમીર, અને કોપરાનું ખમણ ભુરકાવવાં.

૧૦૬. ત્રિપુટ શંકુ : ૨૫૦ ગ્રામ લીલી તુવેરના દાણા, ૨૫૦ ગ્રામ મકાઈના દાણા, ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૨૫ ગ્રામ રવો, ૧૨૫ ગ્રામ મેંદો, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ, ૫૦ ગ્રામ લાલ દ્રાક્ષ, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, લીંબુનો રસ, લૂણ, મરચાં,

ગરમ મસાલો, ખાંડ.

મકાઈના દાણાને વાટી, તેલમાં ધીમી આંચે શેકવા. શેકાઈ જાય પછી ઠંડા પડ્યે એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, ખાંડ, કોથમીર, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

તુવેરના દાણાને વાટી, તેલમાં ધીમી આંચે શેકવા. શેકાઈ જાય પછી ઠંડા પડ્યે એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, ખાંડ, કોથમીર, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો, લાલ દ્રાક્ષ કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

બટાકાને બાફી, છોડા ઉતારી. માવા જેવા કરી, તેમાં લૂણ, મરચું, લીંબુ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, કાજુના ટૂક મિક્ષ કરી તૈયાર કરવા. હવે રવા અને મેંદાનો લોટ ભેગો કરી, તેમાં મૂઠી વળતું મોણ કરી, થોડું પધરાવી, કણેક બાંધવી. સારી રીતે મસળી પછી લુવા પાડવા. પૂરી વણી, શંકુ આકુરમાં વાળી, પહેલાં એમાં મકાઈનો સાંજો ભરવો, તેની ઉપર તુવેરનો સાંજો અને તેની ઉપર બટાકાનો સાંજો ભરવો. શંકુના મોઢાના ઉપર એક પૂરી મૂકી બંધ કરવું. અને ઘૂઘરાના જેવી કોર ગૂંથી લેવી. એ પછી એને તેલમાં તળવા. બરાબર સિજાય પછી થાળીમાં કાઢી લેવા. સોહાતા થયે, ખજૂર આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૭. સૂકા મેવાનાં બીડાં :

એક વાટી સૂકા કોપરાનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ સફેદ તલ, ૫૦ ગ્રામ કાજુ, ૫૦ ગ્રામ ખસખસ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણાનો ભૂકો, ૫૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૫૦ ગ્રામ રવો, ૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ, લૂણ, મરચું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો, તજ, લવેંગ, ઘી.

કોપરાના ખમણને ઘીમાં સાંતળવું. ગુલાબી રંગ પડતું થાય એટલે એમાં તલ, ખસખસ, સીંગદાણાનો ભૂકો કરી, થોડીવાર હલાવવું, પછી ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડ્યા પછી તેમાં કાજુ, કિસમિસ પ્રમાણસર લૂણ, લીંબુનો રસ, મરચું, ગરમ મસાલો, તજ-લવેંગ વાટીને કરવાં.

રવા મેંદાના લોટને ભેગા કરી, મોણ કરી, થોડુંક લૂણ કરી, કણેક પૂરી માટે લોટની કરીએ તેનાથી જરા નરમ બાંધી, પૂરી વણવી. તેમાં ઉપરનો મસાલો ભરી, બીડાં વાળવાં, ઘૂઘરાની ધારની જેમ કોર વાળવી, તેલમાં ધીમી આંચે બદામી પડતાં તળવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં. સાથે ચટણી ધરાવવી. શેકેલી અડદની દાળ અને દાળિયા સાથે કોથમીરને પીસી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, ખાંડ કરી, પ્રમાણસર દહીં પધરાવી, ચટણી સિદ્ધ કરવી.

૧૦૮. પુષ્પ કચોરી :

બે કાચા કેળાં, ૧૫૦ ગ્રામ મેંદો, આદુ-મરચાં, કોથમીર, ખાંડ, લૂણ, પીસેલાં મરી, જીરું, તેલ.

કાચા કેળાંને છાલ સાથે કુકરમાં બાફી લેવાં. પછી છાલ ઉતારી કેળાનો માવો કરી, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લૂણ, ખાંડ, મરી પ્રમાણસર કરી, જીરું પ્રમાણસર કરી, બરાબર મિક્સ પૂરણ તૈયાર કરવું.

મેંદામાં તેલનું મોણ કરી, પ્રમાણસર લૂણ, મરી, જીરું કરી, ગરમ પાણીથી પૂરીની કણક જેવી કણક બાંધવી. નાના લુવા કરી પાતળી પૂરી વણવી, આ પૂરીની પોણો-પોણો સેન્ટીમિટર જેટલી પહોળી પટ્ટીઓ આંકા પાડી ઉતારી લેવી. પછી આ પટ્ટીઓને ફૂદડી આકારે ગોઠવવી. ત્યારબાદ પૂરણનો નાનો લુવો લઈ, હાથ વડે થેપી, વડું બનાવી. પટ્ટીઓની વચ્ચે મૂકવો. પછી વડાં પર પટ્ટીઓ અડધેથી વાળી દેવી. જેથી પુષ્પ જેવો આકાર થશે, પેણીમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી ધીમા તાપે તેલમાં તળવી. બદામી

રંગની થાય એટલે કાઢી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૦૯. અળવીપાન તિકોના :

૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, છ નંગ અળુના પાંતરા (નાના હોય તો બાર લેવા), ચણાનો લોટ ૩ ચમચા, ખાંડ, ગરમ મસાલો, લીંબુનો રસ, તેલ, લૂણ, ખારો કે ખાવાનો સોડા.

બટાકાને ઝીણા સુધારી, વટાણાના દાણા સાથે, સહેજ ખારો લગાડી, તેલમાં છોંકી દેવા. ચઢી જાય પછી બધો મસાલો પ્રમાણસર કરી, સાંજો તૈયાર કરવો. ચણાનાં લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ અને બે ચમચા પાણી કરી સાટો તૈયાર કરવો. અળુના પાનને વચમાંથી ચીરી, બંને ભાગ પર સાટો લગાડી, દરેકની વચમાં સાંજો મૂકી, ત્રિકોણાકાર તિકોના વાળવા. બધી બાજુએ સાટો લગાડી, દાબીને તેલમાં તળી લેવા. પરિપકવ થયે કાઢી, સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૧૦. રોટીવડાં :

એક કાચુ કેળું, ૨ બટાકા, આદુમરચાં, લૂણ, ખાંડ, તેલ, કોથમીર, આઠ નંગ રોટલી, ૪ ચમચા મેંદાનો લોટ સાટા માટે.

કેળાં અને બટાકાને છાલ સાથે કૂકરમાં બાફી લેવા. પછી છાલ ઉતારી, માવો કરી, તેમાં આદુ-મરચાં, કોથમીર, લૂણ, ખાંડ કરી પૂરણ તૈયાર કરવું. આ પૂરણને રોટલીમાં મૂકી તેનો વીંટો વાળવો. છેડા પર મેંદાનો સાટો લગાડી બંધ કરવા. આ વીંટાના ૨ થી ૨॥ ઈંચના ટૂક કરી, દરેક ટૂકને ધીમા તાપે, બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવો. પછી કાઢી લઈ, સોહાતા થયે, દહીં-કોથમીરની ચટણી સાથે શ્રીને ધરવા.

૧૧૧. મુરમુરા ઉપમા :

૨૦૦ ગ્રામ મુરમુરા (મમરા), ૧૦૦ ગ્રામ બાફેલા બટાકા, ૭૦ ગ્રામ સેકેલા સીંગદાણાનો ભૂકો, ૭૦ ગ્રામ દાળિયાનો ભૂકો, અડધી વાટી કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, એક લીંબુનો રસ, આદુ-મરચાં, ગરમ-મસાલો, હળદર, ખાંડ, જીરું, હિંગ, લૂણ, લીમડો, તેલ, મમરા ઘેર સિદ્ધ કરવા.

મુરમુરા (મમરાં) ચાળણીમાં ધોઈ લેવા. પહોળા વાસણમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી, જીરું, લીમડો, હિંગનો વઘાર કરી, ઝીણા સુધારેલા બાફેલા બટાકા એમાં છોંકી દેવા. ધોયેલા મમરા, દાળિયાનો ભૂકો, સીંગનો ભૂકો એમાં કરી દેવો. લૂણ, લીંબુનો રસ, હળદર, આદુ-મરચાં, ગરમ-મસાલો, ખાંડ પ્રમાણસર કરી, ધીમા તાપે, બરાબર ભેળવી થવા દેવું. પાંચ મિનિટ ધીમા તાપ પર રાખી, કોપરાનું ખમણ કોથમીર ભુરકાવી, સોહાતું થયે શ્રીને ધરાવવું.

૧૧૨. મદ્રાસી વડાં :

૩ વાટકી અડદની દાળ, એક વાટકી ચોખા, આદુ-મરચાં, લૂણ, તેલ.

અડદની દાળ અને ચોખા બંનેને જુદાં જુદાં પલાળવા. બંનેને જુદાં જુદાં પીસી પછી ભેગાં કરવાં. તેમાં પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ કરી, ખીરું તૈયાર કરવું. વડાં તળતી વખતે આંગળીથી વચમાં છેદ કરી તેલમાં તળવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા. સાથે ચણાની દાળ અને કોપરાની ચટણી ધરવા. અડધી વાટકી ચણાની દાળને ગુલાબી શેકવી. શેકાયા બાદ જળમાં પલાળી રાખવી. પછી પીસીને તેમાં કોપરાનું ખમણ કરવું. પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં કરવાં. મિક્સ કરી, એમાં રાઈ, મરચાં, ચપટી અડદની દાળ,

લીમડાનો વઘાર તૈયાર કરી કરવો. આ રીતે ચટણી સિદ્ધ કરવી.

૧૧૩. મકાઈની ઇડલી :

૧૨ નંગ મકાઈ, ૧ લીટર દૂધનું પનીર, ૫૦ ગ્રામ રવો, ૧૦૦ ગ્રામ દૂધ, લૂણ, મરચું, કોથમીર.

મકાઈને છોલી છીણી લેવા. રવો રતાશ પડતો શેકવો. રવો શેકાય એટલે એમાં મકાઈની છીણ, પનીર, પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, કોથમીર કરી, મિક્સ કરવું. પછી દૂધ કરી, ઇડલીના ખીરા જેવું ઢીલું કરવું. તે પછી ઇડલીના વાસણમાં અથવા વાટકીમાં બાફવા મૂકવા. સિજાય એટલે ઉતારી, સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૪. ઢોકળાનાં દાબડાં :

૬૦૦ ગ્રામ તુવેરના દાણા, ૩૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, અડધી વાટી કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, તેલ.

ચોખા અને અડદની દાળને ભેગાં કરી જાડો લોટ દળી તૈયાર કરવો. તેને આઠથી દશ કલાક પલાળી રાખવો. પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું કરી બરાબર મિક્સ કરવું. તુવેરના દાણાને અધકચરા પીસી, તેમાં પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ કરી, બરાબર મિક્સ કરવું. થાળીમાં સહેજ તેલ લગાડી, બે ચમચા જેટલું ચોખા અડદની દાળનું ખીરું પાથરી દેવું. તેની ઉપર તુવેરના દાણાનું ખીરું જાડું પાથરવું. પછી તેની ઉપર પાછું બે ચમચા જેટલું ચોખા અડદની દાળનું ખીરું પાથરવું. પછી ઢોકળાં બનાવવાની રીતે ઢોકળાંનાં દાબડાં સિદ્ધ કરવાં. સિજાય એટલે ઉતારી, સહેજ ઠંડા પડે પછી ટૂક કરી, થાળીમાં સજાવી, કોપરા-કોથમીરનો શણગાર કરી, શ્રીને ધરાવવાં.

૧૧૫. મિશ્ર દળામણની ચકરી :

૩ વાટકી ચોખા, ૧ વાટકી ચણાની દાળ, ૧ વાટકી મગની દાળ, ૧ વાટકી અડદની દાળ, અડધી વાટકી ધાણા, પા વાટકી જીરું, લૂણ, મરચું, હળદર, હિંગ, તલ, અજમો, તેલ.

પ્રથમ ચોખા લઈ, તેને ધોઈ, કઢાઈમાં શેકવા મૂકવા. તે દરમિયાન ચણાની દાળ ધોઈ લેવી. ચોખા શેકાઈ રહે એટલે એ કાઢી લઈ, ચણાની દાળ શેકવા મૂકવી. દરમિયાન મગની દાળ ધોઈ લેવી. ચણાની દાળ શેકાઈ રહે એટલે એ કાઢી લઈ મગની દાળ શેકવા મૂકવી. દરમિયાન અડદની દાળ ધોઈ લેવી, મગની દાળ શેકાઈ રહે એટલે એ કાઢી લઈ અડદની દાળ શેકવા મૂકવી. આમ બધું શેકાઈ જાય પછી ધાણા-જીરું પણ શેકી લેવા. પછી બધું ભેગું કરી ઘંટીમાં દળી લેવું. આ દળામણ ૩ ચમચી કકડાવેલા તેલનું મોણ, પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હળદર, તલ, અજમો કરી મિક્સ કરવું. પાણી ઊકળવા માંડે એટલે તપેલી નીચે ઉતારી, ધીમે-ધીમે મસાલાવાળું દળામણ તપેલીમાં ભભરાવતા જવું અને સરખું હલાવતાં જવું. આ રીતે દળામણ બાંધી લેવું પછી એને મસળી લેવું. પછી ચકરી પાડતા જવી અને તળી લેવી. સિદ્ધ થયે, સોહાતી થયે, શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૬. મિશ્ર દળામણનાં થેપલા :

૪ વાટકી બાજરી, ૨ વાટકી જુવાર, ૧ વાટકી અડદની દાળ, ૧ વાટકી ચણાની દાળ, અડધી વાટકી ઘઉં, અડધી વાટકી ચોખા, અડધી વાટકી ધાણા, બે ચમચા જીરું, મરચું, લૂણ, હિંગ, તેલ, હળદર, ગરમ

મસાલો, કોથમીર.

બાજરી, જુવાર, અડદની દાળ, ચણાની દાળ, ઘઉં, ચોખા આ બધાં ધાન્યો તેમજ ધાણા, જીરુંને શેકી લઈ ભેગા કરી, દળી લેવા, જુવાર પર આંધણનું જળ કરી પછી ધીમે તાપે શેકી બીજાં ધાન્ય સાથે દળવાથી થેપલાં ખૂબ હલકાં બને છે. આ મિશ્ર દળામણમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હિંગ, હળદર, ગરમ મસાલો કરી, થોડું તેલનું મોણ કરી, જળ કરી, મસળી લેવું, તાવી પર તેલ ચોપડી, મનગમતા કદનાં થેપલાં થાપવાં. તેમાં આંગળીથી બે-ચાર છેદ કરવા. તેમાં તેલ મૂકી, ઢાંકણ મૂકી, ધીમા તાપે થવા દેવા. સરખું એક બાજુથી ગુલાબી થઈ જાય એટલે ઉતારી લઈ, શ્રીને સોહાતા ધરાવવાં. સાથે માખણની કટોરી ધરવી. ઉપરનાં ધાન્યોના લોટ ઘેર દળેલા તૈયાર હોય તો તે ભેગા કરી, તેમાં મસાલો કરી પણ થેપલાં બનાવી શકાય. મિશ્ર દળામણમાં વેંગણનું ભડત અથવા દૂધીની છીણ અથવા લાલ કેળાની છીણ અથવા મેથી કે પાલકની સુધારેલી ભાજી ભેળવીને પણ થેપલાં બનાવી શકાય.

૧૧૭. ચોળાફળી :

૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૫૦ ગ્રામ ચોળાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ અડદનો લોટ, લૂણ, મરચું, હળદર, ખાવાનો સોડા, તેલ.

ચણાનો, ચોળાનો, અડદનો, ત્રણે લોટ ભેગા કરી, પ્રમાણસર લૂણ તેમાં પધરાવી, ૩૦૦ મિલિલીટર પાણીમાં, અડધી ચમચી ખાવાનો સોડા કરી કે સંચોરો કરી, પાણી હુંફાળું ગરમ કરી, તેનાથી લોટ કઠણ બાંધવો અને થોડો ખાંડવો. ત્યારબાદ ભાખરી જેવા લુવા બનાવી, પાતળા મોટા રોટલા વણવા. થોડીવાર સુકાવા દેવા. પછી ભેગા કરી ઉપરા ઉપરી મૂકવા. જેથી બહુ સુકાઈ જાય નહીં. જો વધારે સુકાઈ જશે તો ફૂલશે નહીં. પછી એક-એક રોટલો વારાફરતી લઈ, ઊભા આંકા પાડવા. ઉપર નીચેની ધાર જોડેલી રાખવી. પછી વચ્ચેથી આંકો કરવો, જેથી બે સરખા ભાગ થશે. તેલ બરાબર ગરમ થાય પછી વારાફરતી દરેક ભાગ પેણીમાં પધરાવી તળવો. એક પણ આંકો ઉપરાઉપરી આવે નહીં તેની સાવચેતી રાખવી. નહીં તો ફૂલશે નહીં. પરિપકવ થયે થાળીમાં કાઢી લઈ ઉપર મરી કે મરચાંની ભૂકી ભભરાવી શ્રીને ધરવી. સાથે ચટણી ધરવી.

દહીં વલોવી એકરસ કરવું. જરાક તેલ લઈ, ગરમ કરી, તેમાં થોડી અડદની દાળ પધરાવી, થોડું જીરું પધરાવી, વઘાર તૈયાર કરી, દહીં વઘારવું. તે પછી કોથમીર, આદુ-મરચાં, લીમડાને બારીક પીસી તેમાં પધરાવવા. ફોલેલા ચણાને લોટ જેવા ઝીણા પીસીને તે ભૂકો તેમાં પધરાવવો. કોપરાની છીણ બારીક પીસીને તેમાં પધરાવવી. પ્રમાણસર લૂણ કરી, બરાબર મિક્સ કરવું. આ રીતે ચટણી સિદ્ધ કરવી.

૧૧૮. વેંગણનાં દાબડા :

૨૫૦ ગ્રામ ભડતનાં લાંબા વેંગણ, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૮૦ ગ્રામ તુવેરના દાણા, મરચાં, લીંબુનો રસ, ખાંડ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, લૂણ, તેલ, ખીરા માટે ૧૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ મેંદો, તેલનું મોણ, લૂણ, મરચું, હિંગ, હળદર, ખાવાનો સોડા.

વેંગણના પીતાં કરી પાણીમાં ડુબાડી રાખવા, જેથી કાળાં ન પડે અડધો કલાક પછી બહાર કાઢી કોરા પાડવા. બબ્બેની જોડી સાથે રાખવી. બટાકા અને તુવેરના દાણાને જુદા જુદા બાફી લેવા. બટાકાને છોલી, પીસી માવો કરવો. તુવેરના દાણાને પીસી લેવા. પછી બન્નેને ભેગા કરી, તેમાં પ્રમાણસર મસાલો કરી, ચોપડી શકાય તેવો નરમ સાંજો તૈયાર કરવો. વેંગણના બે પીતાં વચ્ચે સાંજો સાજી બધાં દાબડાં

તૈયાર કરવાં, ખીરા માટેના બધા લોટ ભેગા કરી, મોણ કરી, પ્રમાણસર મસાલો કરી, ખાવાનો સોડા કરી, જળ કરી, પાતળું ખીરું તૈયાર કરવું તૈયાર કરેલાં દાબડાં ખીરામાં બોળી, ગરમ તેલમાં તળી લેવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં.

૧૧૯. પાકી કેરીનો હલવો : ૨ ડઝન પાકી કેરી, ૩ નંગ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, થોડુંકઘી.

કેરીનો રસ કાઢી લેવો. બટાકાને બાફી છોલી, પીસી, તેનો માવો તૈયાર કરવો. ખાંડમાં થોડુંક જળ કરી તેની ચાસણી ઘટ્ટ થાય એટલે એમાં કેરીનો રસ અને બટાકાનો માવો કરી દઈ હલાવવું. અંદર થોડુંક ઘી કરી, ફરીથી હલાવવું. ધીમે તાપે ઘટ્ટ થવા દેવું. બરાબર થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી, એમાં સહેજ જાવંત્રીનો ભૂકો, તથા ઈલાયચી કરવાં. મિક્સ કરી, થાળીમાં ઢાળી દેવું. ઠરે એટલે ટૂક કરી, શ્રીને ધરાવવો.

૧૨૦. કેરી રસના ચીલા-સેવ : ૧૦૦ ગ્રામ કેરીનો રસ, ૧૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, લૂણ, મરચું, હળદર, હિંગ.

ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હળદર, હિંગ કરી એમાં કેરીનો રસ કરી, ખીરું સાધારણ, પૂડા (ચીલા) કરવા જેવું જાડું રાખવું. પછી ચીલા (પૂડા) કરવાની રીત પ્રમાણે તાવી પર પાથરી, પૂડા સિદ્ધ કરવા.

ખીરું પાતળું ન કરતાં જાડું રાખી, સેવના સંચાથી અથવા સેવના ઝારાથી, તેલમાં સેવ પાડી, સેવ સિદ્ધ કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૨૧. શીકોરી : ૨૫૦ ગ્રામ ખારેકનો ભૂકો, ૨૫૦ ગ્રામ માવો. સવા કિલો ખાંડ, કેશર, એલચી, બરાસ, મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ.

સૌપ્રથમ ખારેકનો ભૂકો અને માવો ઘીમાં સાધારણ શેકી લેવા. પછી સવા કિલો ખાંડની ચાસણી મોહનથાળમાં લઈએ એવી કરવી. એમાંથી અડધી ચાસણીમાં પ્રમાણસર કેશર કરવું. શેકેલ ખારેકનો ભૂકો અને માવો એમાં પધરાવી, પ્રમાણસર એલચી, કિંચિત બરાસ કરી, બરાબર મિક્સ કરવું. મેંદાની પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું પૂરણ મૂકી બુડકલ જેવો (દાડમ જેવો) ઘાટ કરી, ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવી. પછી ઢાંકી, ઠંડી પડે એટલે, બાકીની ચાસણી ઠોરની જેમ પાઈ દેવી. પછી શ્રીને ધરવી.

૧૨૨. શુક્મંડા : ૨૫૦ ગ્રામ બદામ, ૨૫૦ ગ્રામ માવો, સવા કિલો ખાંડ, કેશર, એલચી, બરાસ, મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ.

સૌપ્રથમ બદામનો ભૂકો અને માવો ઘીમાં સાધારણ શેકી લેવા. પછી ૬૨૫ ગ્રામની ખાંડની ચાસણી કરી એમાં પ્રમાણસર કેશર કરી, બદામનો ભૂકો તથા માવો પધરાવી, પ્રમાણસર એલચી, કિંચિત બરાસ કરી, બધું બરાબર મિક્સ કરવું. મેંદાની પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું પૂરણ મૂકી, બાટીનો ઘાટ કરી, ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવા. પછી કાઢી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

૧૨૩. રાખોડિયાનું ચુરમું (અનસખડીમાં) : ઘઉંનો જાડો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૩૭૫ મિ.લિ. ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૩૭૫

ગ્રામ, બરાસ [illegible]

ચણાના જાડા લોટને દૂધથી બાંધવો. ઢોકળીઓ જેમ કરી, છાણાની આંચમાં શેકવી. પરિપક્વ થયે, બહાર કાઢી, લૂછી, એને ખાંડી, ચાળણીથી ચાળી લઈ, પછી એમાં ઘી ૫૦૦ ગ્રામ અને ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ કરી, પ્રમાણસર એલચી પધરાવી, કિંચિત બરાસ કરી, મિક્સ કરી, એના લાડુ જેવા નંગ વાળી લેવા. શ્રીને ધરાવવું.

૧૨૪. મુરકી :

અડદની દાળ ૧ કિલો, ખાંડ ૩ કિલો, ઘી, કેશર.

એક કિલો અડદની દાળને ભીંજવવી. પછી તેને બારીક પીસી લઈ, હાથથી ખૂબ ફીણવી. ૨૫૦ ગ્રામ મોણ ઘીનું કરવું. જલેબી જેવું ખીરું કરી, જલેબીની જેમ કપડામાંથી ગરમ ઘીમાં વાળા પાડવા. ખાંડની ચાસણી જલેબી માટે કરીએ તેવી કરવી. એમાં પ્રમાણસર કેશર કરવું. જેમ જેમ મુરકી સિદ્ધ થતી જાય તેમ તેમ જલેબીની જેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. બરાબર સિદ્ધ થઈ જાય પછી શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૫. અમૃતમંજરી :

૫૦૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૧૨૫ ગ્રામ બદામ, ૧૨૫ ગ્રામ પિસ્તા, તજ ૨૫ ગ્રામ, લવેંગ ૨૫ ગ્રામ, જાયફળ ૨૫ ગ્રામ, જાવંત્રી ૨૫ ગ્રામ, પીપરીમૂળ ૨૫ ગ્રામ, પીપર ૨૫ ગ્રામ, સૂંઠ ૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨ કિલો, માવો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧ કિલો, ચાંદીના વરખ.

મગની દાળ ભીંજવવી. બારીક પીસવી. પછી એને ઘીમાં શેકવી, બદામી રંગ કરવો. શેકેલી દાળમાં બદામ-પિસ્તાનો ભૂકો પધરાવી દેવો. માવો પણ શેકીને એમાં પધરાવી દેવો. પછી તજ, લવેંગ, જાયફળ જાવંત્રી, પીપરીમૂળ, પીપર, સૂંઠ, તમામના ભૂકા પધરાવી દેવા. ખાંડની ચાસણી મોહનથાળ જેવી કરી, આ બધું એમાં પધરાવી, બરાબર મિક્સ કરી, એક થાળીમાં ઢાળી દેવું. પછી એના પર ચાંદીના વરખ કરવા. શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૬. અમૃતશિરોમણિ :

૫૦૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, તજ-લવેંગ-જાયફળ-જાવિંત્રી-પીપરીમૂળ-પીપર અને સૂંઠ દરેક ૨૫-૨૫ ગ્રામ, માવો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨ કિલો, ઘી ૧ કિલો, સોનાના વરખ.

તુવેરની દાળ ભીંજવવી. બારીક પીસવી. પછી ઘીમાં શેકવી. ઉપરના તેજાનાના ભૂકા એમાં પધરાવી દેવા. માવો શેકીને પધરાવી દેવો. ખાંડની ચાસણી મોહનથાળ જેવી કરી, આ બધું એમાં પધરાવી, બરાબર મિક્સ કરી, ગોળ નંગ વાળી લેવા. એના પર સોનાના વરખ કરવાં. શ્રીને ધરાવવી.

અન્નકૂટ મહામહોત્સવ યજ્ઞ

સો સોમયજ્ઞ પછી શ્રીમદ્‌વલ્લભ મહાપ્રભુનું પ્રાકટ્ય થયું. શ્રીમહાપ્રભુજીએ પણ સોમયજ્ઞ કર્યા. આપશ્રીના જ્યેષ્ઠ આત્મજ શ્રીગોપીનાથજીએ પણ કર્યા. શ્રીગુસાંઈજી તથા આપના સાત બાળકોએ સુદ્ધાં કર્યા. શ્રીમહાપ્રભુજીએ પ્રગટ કરેલા અન્નકૂટના પ્રકારમાં યજ્ઞની ભાવના શ્રીગુસાંઈજીએ સવિશેષરૂપે દર્શાવી. અવતારકાળમાં પ્રભુએ ઈન્દ્રયાગને ગોવર્ધનયાગમાં પરિણત કરી, મહાયજ્ઞરૂપ જે અન્નકૂટ મહોત્સવ કર્યો, તેને જ શ્રીમહાપ્રભુજી, શ્રીગુસાંઈજીએ સેવાક્રમમાં યોજી, અન્નકૂટ આરોગાવી, આધિદૈવિક મહાયજ્ઞનો પ્રકાર ચાલુ કર્યો.

ચાતુર્માસની પરિસમાપ્તિમાં, તેમજ અનેક પુરાણ, ભાગવતાદિના આધારે, આપશ્રીએ અન્નકૂટને યજ્ઞરૂપ આપ્યું. આ મહાયજ્ઞ પુષ્ટિપુરુષોત્તમની પ્રસન્નતા અર્થે વર્ષભરના દોષનિવારણ માટે પ્રતિવર્ષ કરાય છે.

શ્રીરઘુનાથજીએ, શ્રીગુસાંઈજીના અષ્ટોત્તરશત નામમાં, એક નામ કહ્યું છે. "ગોવર્ધનાદિમખકૃત્"આની ટીકામાં શ્રીદેવકીનંદજી સ્પષ્ટતા કરે છે કે આપ (શ્રીગુસાંઈજી) શ્રીગોવર્ધન ગિરિરાજ સંબંધી 'ગોસવ' નામના યજ્ઞને અન્નકૂટ સ્વરૂપે પ્રતિવર્ષ તેજ દિવસે, તેજ પ્રકારે કરે છે, જે દિવસે, જે પ્રકારે ભગવાને અવતારકાળમાં કર્યો હતો. (આ 'ગોસવ' યજ્ઞ એ જ ગોવર્ધનયાગ-અન્નકૂટ મહામહોત્સવ યજ્ઞ)

પછીથી તો સમગ્ર વૈષ્ણવસૃષ્ટિ પણ પોતાના ઘરોમાં આ યજ્ઞરૂપ અન્નકૂટ કરવા લાગી. ગોપજનો પણ પહેલાં ઈન્દ્રયાગ કરતા હતા. નંદરાજકુમારે પોતાની સમક્ષ થતો આ અન્યાશ્રય બંધ કરાવ્યો. યુક્તિથી નંદબાબાને અને ગોપજનોને સમજાવ્યું કે ઈન્દ્રયાગ બંધ કરી ગો બ્રાહ્મણ અન ગિરિરાજનો યજ્ઞ કરો. ગિરિરાજનો ભોગ ધરો. બ્રાહ્મણ, પર્વત ગિરિરાજ ગોવર્ધનની પરિક્રમા કરો. પ્રભુની આ આજ્ઞાને આધારે શ્રીમહાપ્રભુજી, શ્રીગુસાંઈજીએ આ મહાયજ્ઞનું આયોજન કર્યું. ગાયોનું પ્રાધાન્ય રાખી, ગોવર્ધનની પૂજા કરી, અન્નકૂટ મહામહોત્સવ યજ્ઞ કર્યો.

યજ્ઞસ્થળની શુદ્ધિરૂપે ખાસાભંડારથી લઈ રસોઈ, બાલભોગ વગેરેની પોતાઈ થાય છે. પછી વસ્તુસંગ્રહ થાય. સુમુહૂર્તમાં કાષ્ઠસંગ્રહ થાય. નાંદ-બટેરા-ઝાલ-ટોકરા વગેરે લવાય. ધાનની સેવા થાય. દશેરાના સુમુહૂર્તમાં પ્રભુને જવારા ધરાવી બાલભોગમાં ભઠ્ઠીપૂજન થાય. રૂપચતુર્દશીના મંગલ દિવસે સખડીનું ભઠ્ઠીપૂજન થાય. બડી સેવા આસો વદ ૧૧ કે પછી અનુકૂળતા પ્રમાણે છેવટે બારસ-તેરસે થાય.

ગુર્જર આસો વદ ૧ થી વ્રજનો કારતક માસ શરૂ થાય. ગુર્જર આસો વદ ૭ તથા ૮, વ્રજ કારતક વદ ૭ તથા ૮ના દિવસે, બન્ને દિવસ, શ્રીયશોદાજી અને શ્રીગોપીજનોએ માનસીગંગામાં સ્નાન કરી, શ્રીકૃષ્ણ-બલરામને પણ સ્નાન કરાવી, ઈન્દ્રપૂજા નોમથી શરૂ કરી. યમુનાજીના તટ પર એકાદશીના દિવસે વ્રજવાસીઓએ ભેગાં મળી પંચાયત કરી. વ્રતનો આરંભ તો પ્રતિપદાથી થઈ ચૂક્યો હતો. આથી ધાનની સેવા એકમ-બીજથી અને એકાદશીએ પંચાયતરૂપમાં બડી સેવાનો પ્રારંભ થાય છે.

કાચની હટડી બારદ્વારની આવે, એમાં બાર રાશિની ભાવના છે. ઉપર મેઘમંડલ આવે નવ ખંડનો, એમાં નવગ્રહ સ્થાપનની ભાવના છે. હટડીમાં નોમેલામાં બિરાજવાનું સ્થાન, યજ્ઞવેદી છે, એટલે સિંહાસનમાં ન બિરાજતાં, તેમાં બિરાજે, હટડીની ચારે દિશાએ, પ્રભુની ચારે બાજુએ ઋત્વિક લોક બેસે. યજ્ઞસ્વરૂપ નિધિ પ્રભુ બિરાજે. પશુ-પક્ષી ખિલાના આદિ ધરાય, એ મુનિઓ છે. ગંધર્વ વગેરે કીર્તનકાર છે. કિન્નર વગેરે છડીદાર છે.

યજ્ઞ, ભગવાન છે, એટલે સેવક વગેરે પણ સુરક્ષા માટે આખી રાત તે તે સેવામાં રત રહે છે. પ્રધાન દેવ શ્રીગોવર્ધન-શ્રીનાથજી છે. એમની પ્રથમ પૂજા થાય. સાતે નિધિસ્વરૂપ શ્રીમથુરેશજી, શ્રીવિઠ્ઠલનાથજી, શ્રીદ્વારિકાનાથજી, શ્રીગોકુળનાથજી, શ્રીગોકુલચંદ્રમાજી, શ્રીબાલકૃષ્ણજી, શ્રીમદનમોહનજી પ્રધાન પ્રતિષ્ઠત દેવતારૂપે છે. યજમાન-યજમાનપત્ની શ્રીમહાપ્રભુજીના વંશ જ બાળક છે. બ્રહ્મા મોટા મુખિયાજી છે. અન્ય સેવક વર્ગ આચાર્ય તથા ઋત્વિક તેમજ ઉદ્ગાતા, અધ્વર્યુ છે.

બધા પ્રકારની ખીર પાયસ તુલ્ય છે. ઘીની હાંડી આજ્ય સમાન છે. સાકલ્ય તુલ્ય તલ, અડદ યવાદિ, તિલવડી, પાપડ વગેરે યજ્ઞસાહિત્ય છે. દૂધઘરની અગાસીમાં કે યથાસ્થાન ગોસ્વામી બાળકોને આરોગાવવું એ તર્પણ છે. પ્રભુ ઘેર પધારે ત્યારે પુણ્યાહવાચન થાય એ માર્જન છે. મહાપ્રસાદ-વિતરણ એ બ્રાહ્મણ ભોજન છે.

યજ્ઞભગવાન જેમ યજ્ઞકુંડમાંથી પ્રગટ થઈ ચરુ લઈ દર્શન આપે તેમ ગોળ શિખર તેમજ ચાર દિશામાં ચાર ગુંજાસહિત અન્નનો કોટ, ઘાસના સિદ્ધ કરેલ બીડામાંથી દર્શન આપે છે. તે ઉપર તુળસીની માળા બિરાજે છે.

અન્નકૂટ મહામહોત્સવ યજ્ઞની સામગ્રી

અનસખડી : છૂટી બૂંદી, બૂંદીના નંગ, સેવના લાડુ, ગુંજા, મઠડી, સકરપારા, મેવાટી, કપૂરનારી, ઇન્દરસા, તવાપુરી, પન્ની, દહીંથરા, દીવડા, મગજ, ધાંસ, ચંદ્રકળા, માંડા, ઘેબર, બાબર, જલેબી, ખરમંડા, દૂધપુવા, ગોદડીઆ પુવા, માલપુવા ગોળના, માખનવડા, ભરમાપુરી, ચણા ફડફડિયા, સેવ ફીકી, ચકુલી, થપડી, સુહારી સફેદ પીળી, શિખરન વડી, છાશવડા, સંજાબની ખીર, ચોખાની ખીર, મણકાની ખીર, થૂલી, શીરો, બૂંદીનું રાયતું, કાકડીનું રાયતું, કાંજી, બધી જાતનાં શાક, બધી જાતનાં કાચાં સંધાનાં રાઈતાં, બધી જાતનાં ભુજેના (ભજિયાં) સખડી-અનસખડીમાં, વેંગણનાં ભજિયાં, વેંગણનું શાક, પૂરી વગેરે.

બિલસારુ, ગુલકંદ, મલાઈ, બાસુંદી, મુરબ્બા, માખનમિશ્રી, દહીં, ખૂબ ગરમ દૂધ, બૂરા તથા મિશ્રીના પના, બધી જાતનો લીલો મેવો, લીંબુ, આદાચીરી, લૂણ-મરીની કટોરી, જલની મથની.

સખડી : મીઠો ભાત, ખાટોભાત, વડીભાત, શિખરન ભાત, આલણભાત, સેવ પાટિયાની, થૂલી, તુવેરની દાળ, મગ, તિનકૂરા, ગોળની કઢી, બધી જાતનાં કઠોળ, બધી જાતનાં શાક, બધી જાતનાં ભજિયાં, બધી જાતનાં વડાં, અડદ-મગ-ચોળા-ચણાના પાપડ, અડદના પીઠાની (લોટની) જે બીજી સામગ્રીઓ બની શકે તે બધી, બધી જાતની કાચલી, ટેંટી (કેરાં), શિખર અને ચાર ગુંજા વગેરે.

★ ★ ★

છપ્પનભોગ

ગોપકન્યાઓએ એક માસ વ્રત કરી, સ્નાન કરી, કાત્યાયની પૂજન કર્યું. નંદરાજકુમાર પતિ થાય એવી ભાવના રાખી.

તાસાં વિજ્ઞાય ભગવાન્ સ્વપાદસ્પર્શકામ્યયા,
ધૃતવ્રતાનાં સંકલ્પમાહ દામોદરોબલાઃ,

પ્રભુ નંદરાજકુમારે જાણ્યું કે આ કુમારિકાઓએ મારાં ચરણકમળના સ્પર્શની કામનાથી વ્રત ધારણ કર્યું છે. એમનો આ જીવનનો એકમાત્ર સંકલ્પ છે. એમને માટે તો ઊખળ સાથે બંધાઈ હું દામોદર થયો. માટે આપ આજ્ઞા કરે છે—

સંકલ્પો વિદિતઃ સાધ્વ્યો ભવતીનાં મદર્ચનં,
મયાનુમોદિતઃ સોઽસૌ સત્યો ભવિતુમર્હતિ.

હે પ્રિય ગોપીઓ. તમારા વ્રતનો સંકલ્પ હું સારી રીતે જાણું છું. મને પ્રાપ્ત કરવાની તમારી ઈચ્છા છે. તે તમારો મનોરથ સિદ્ધ થશે.

ન મય્યાવેશિતધિયાં કામઃ કામાય કલ્પતે
ભર્જિતા ક્વથિતા ધાના પ્રાયો બીજાય નેષ્યતે.

તમે તમારી બુદ્ધિ મારામાં આવેશિત કરી છે. જેમ ભુંજેલું અન્ન અંકુર પેદા કરી શકતું નથી તેમ તમે મારામાં તમારો કામ આવેશિત કર્યો હોવાથી લૌકિક કામનાઓ તમને નહીં થાય.

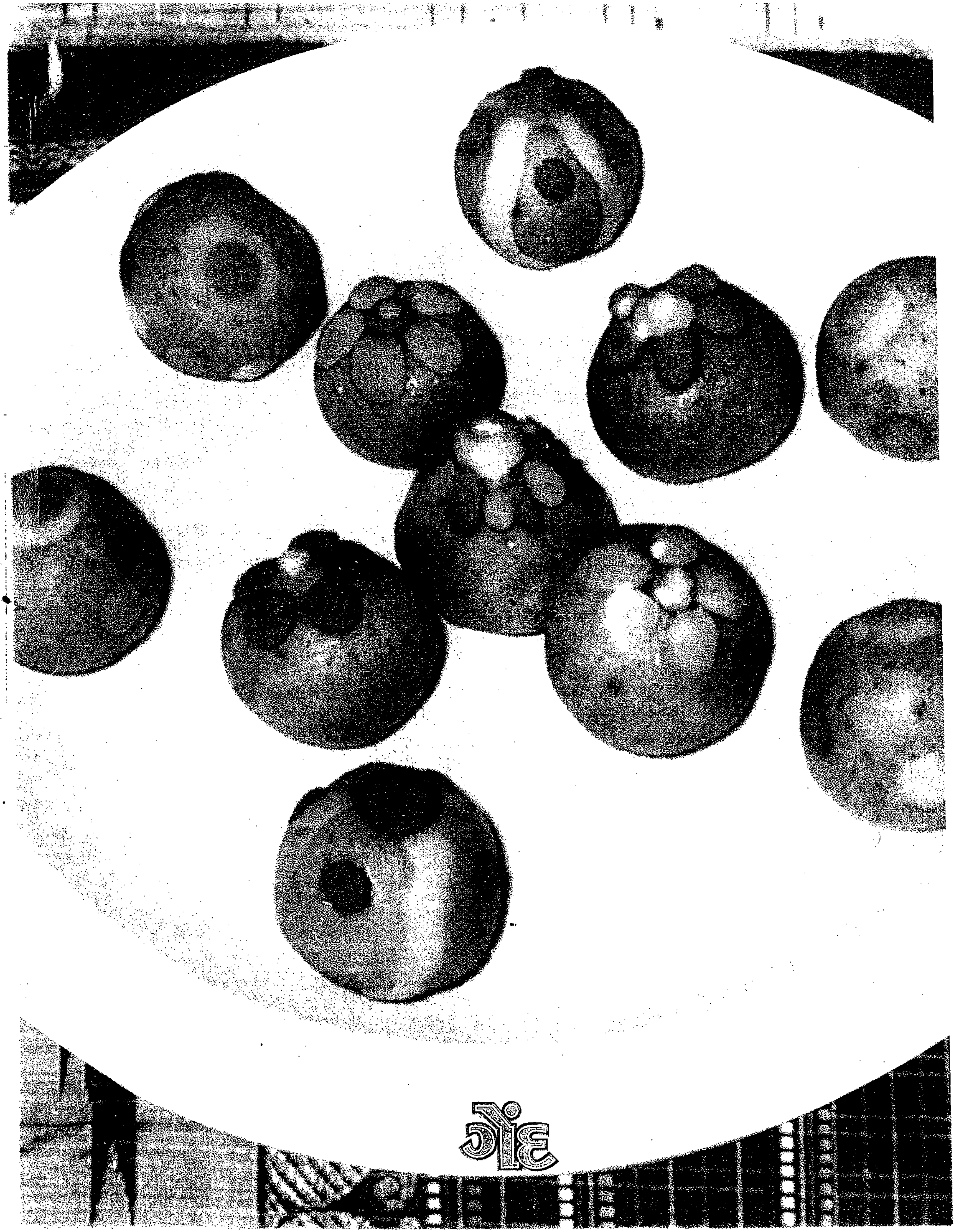
પ્રભુએ આજ્ઞા કરી—

યાતાબલા વ્રજં સિદ્ધા મયેમા રંસ્યથક્ષપાઃ
યદુદ્દિશ્ય વ્રતમિદં ચેરુરાર્યાર્ચનં સતીઃ

હે ગોપીઓ તમે તમારે ઘેર જાવ. તમારી સાધના સિદ્ધ થઈ છે. આગામી શરદઋતુની રાતે તમે મારી સાથે વિહાર કરશો. જે માટે તમે આ વ્રત કર્યું હતું એ સફળ થયું.

આ ગોપીઓએ વ્રતચર્યાની સમાપ્તિમાં ઉદ્યાપનરૂપે છપ્પનભોગ આરોગાવ્યો.

પ્રભુએ વિચાર્યું, વ્રતના અંતે ભોજન થવું જોઈએ. એટલે પ્રભુએ દુર્વાસાજીને ગોપીઓ પાસે મોકલ્યા. વ્રતની સમાપ્તિમાં દુર્વાસાજીને પધારેલા જોઈ ગોપીઓએ પૂછ્યું કે ઋષિરાજ અમારા વ્રતનું ઉદ્યાપન કઈ રીતે થઈ શકે ? ત્યારે દુર્વાસાજીએ કહ્યું કે વ્રત કરનાર દરેક છપ્પન પ્રકારની સામગ્રી બનાવે અને એક-એક સામગ્રી મારા મુખમાં પધરાવે, તે મારા પ્રભુ શ્રીકૃષ્ણના મુખમાં પહોંચશે. પ્રભુ પ્રસન્ન થશે. સૌથી પ્રથમ લલિતાજીએ છપ્પનભોગ સિદ્ધ કરી, એક-એક સામગ્રી એમના મુખમાં પધરાવી. પછી વારાફરતી



બધાંએ છપ્પન-છપ્પન સામગ્રી એમના મુખમાં પધરાવી.

"ઇતિ શ્રુત્વા તુ તદ્વાક્યં પાત્રે દીર્ઘં વ્રજાંગનાઃ,
ષટ્પંચાશતાન્ ભોગાન્ નીત્વા સર્વ પૃથક્ પૃથક્" "ગર્ગસંહિતા"
આ તો ગર્ગસંહિતાની આખ્યાયિકા છે. અસ્તુ.

સર્વ પ્રથમ શ્રીગુસાંઈજીએ શ્રીગિરિધરજીના વિવાહ પછી શ્રીગોવર્ધનધર શ્રીજીને છપ્પનભોગ આરોગાવ્યો. ત્યારથી પ્રસ્તાવ પછી છપ્પનભોગ ચાલુ કરવાની પદ્ધતિ શરૂ થઈ.

છપ્પનભોગની ભાવનાનો પ્રકાર એ છે કે પ્રભુ શ્રીનંદરાજકુમાર સકુટુંબ સપરિવાર આરોગવા માટે પોતાના સાસરે બરસાના પધાર્યા. શ્રીવૃષભાનજી અને શ્રીકીર્તિજીએ નંદબાબા અને સમસ્ત પરિવારને શ્રીનંદરાજકુમાર સહિત ભોજનનું નિમંત્રણ આપ્યું. બધાનું સ્વાગત કર્યું. ઉતારો આપ્યો. આરોગવા માટે એક પંક્તિમાં બિરાજમાન કર્યાં. અનેક પ્રકારની સામગ્રીઓ આરોગાવી. બધી વ્રજલલનાઓએ ગીત ગાયાં. આ ભાવથી સ્વામિનીરૂપ શ્રીવલ્લભના વંશજ બાળકોને ત્યાં જ છપ્પનભોગ થાય છે. એમને ઘેર પ્રભુ પધારે છે અને સ્વામિનીભાવના અનુસંધાને પ્રભુ છપ્પનભોગ આરોગે છે.

એક આખ્યાયિકા એવી પણ છે કે શ્રીરાધાજીએ એક વખત પોતાના પિતા શ્રીવૃષભાનજી પાસે એવી હઠ કરી કે શ્રીનંદરાયજીના પુત્રને જોયાં પછી જ કંઈપણ વસ્તુ પોતે આરોગશે. ત્યારે શ્રીવૃષભાનજીએ પોતાની એકની એક લાડીલીનું મન રાખવા, શ્રીનંદરાયજીને વ્રજચોર્યાસી કોશના સમસ્ત ગોપગોપીઓ સાથે પોતાને ત્યાં ભોજન કરવા નિમંત્રણ આપ્યું.તે પ્રમાણે સૌ પધાર્યા. અને શ્રીવૃષભાનજીએ સૌનું સ્વાગત કરી, સૌને ભોજન કરાવ્યું તે જ છપ્પનભોગનો મનોરથ.

છપ્પનભોગનું વર્ણન શ્રીગદાધરદાસજીના કીર્તનમાં—

"શ્રીવૃષભાનસદન ભોજનકો નંદાદિક સબ આયે હો"—ખૂબ સરસ રીતે કરાયું છે. છપ્પનભોગમાં અનેક પ્રકારની સામગ્રીઓ શ્રીને આરોગાવવામાં આવે છે. અન્નકૂટમાં અમુક સામગ્રી અને તે અમુક પ્રમાણમાં આરોગાવવામાં આવે છે. જ્યારે છપ્પનભોગમાં સામગ્રીના અનેક પ્રકારો અને તે પણ વધુને વધુ અપાર પ્રમાણમાં ધરવામાં આવે છે. છપ્પનભોગમાં કોઈ ચોક્કસ નેમ નથી હોતો. છપ્પનભોગમાં અનસખડીનું પ્રમાણ સખડીના પ્રમાણમાં ઘણું જ મોટું હોય છે. અન્નકૂટ શ્રીનંદરાયજીના ઘરનો ભોગ છે. જ્યારે છપ્પનભોગ સખીજનોના હૃદયના ભાવનો ભોગ છે. અન્નકૂટ અમુક દિવસોમાં થઈ શકે જ્યારે છપ્પનભોગનો મનોરથ ગમે ત્યારે થઈ શકે છે.

છપ્પનભોગમાં આવતી કેટલીક વિશિષ્ટ સામગ્રી

દૂધઘર : ગુંજા કેશરી-સફેદ, બરફી કેશરી-સફેદ, પેંડા કેશરી-સફેદ, બાસોંદી કેશરી-સફેદ, અધોટા (કઢિયલ દૂધ) ખોવા, મલાઈ, દૂધ, પૂરી, ખાટું-મીઠું દહીં, માખણ-મેશ્રી, અમૃતરસાવાળી વગેરે.

શાકઘર : બિલસારુ-કોળાનો, કેળાંનો, નારંગીનો, સફરજનનો, સીતાફળનો, આમનો, શિખરન, આમરસ, દાડમનું શરબત, બદામ કતલી, પિસ્તા કતલી, ચારોળી કતલી, કોપરા કતલી, રસ કોપરા, હરી પીપર, બધી જાતનાં ફૂલ, પાગેલા દાણા, અચાર વગેરે.

સખડી : દહીંભાત, મેવાભાત, ખાટોભાત, વડીભાત, આદાભાત, લોંગભાત, પાનભાત, વેંગણભાત, શિખરનભાત, કઢી-બૂંદીની, મીઠી, ફીકી, ખંડરાની, લવેંગની, પાનની, અનારદાણાની, પકોડીની, રોટી-લવેંગરોટી, સૂરજરોટી, આદારોટી, ટિકડા, જીરાપુરી, બે પ્રકારના ચીલા (પૂડા), પાટિયાની સેવ, તિનકૂરા, મગ, અઠકૂડા, બાટી, દાળ બધા પ્રકારની, ભુજેના (ભજિયાં) આઠ પ્રકારના લુચઈ, સુહારી, પાતળી પૂરી, કાંજી, કચરિયા (કાચલી) બધા પ્રકારની, ખીર ચાર પ્રકારની-મખાણાની, સંજાબની, સેવની, ચોખાની, શાક બાર જાતનાં, પાપડ વગેરે, પૂરી પાંચ પ્રકારની ભરમા, દહીંની સાદી, ખાજા ગુજરાતી, ખાજા, ખરખરી, અળવી દહીંની, ચૂકરમા સાદી.

બાલભોગ-અનસખડી : મોહનથાળ ચૌદ પ્રકારનો-બેસનનો, અડદના લોટનો, પીળી દાળના લોટનો, બૂંદીનો, મનોહરનો, તિગડાનો, સાદા લોટનો, બેસનનો જાળીનો, મેંદાનો જાળીનો, જયપુરી તથા લાખાસાઈ, મગની દાળના લોટનો. મગજ આઠ પ્રકારનો-અડદનો, મગના લોટનો, ચોખાનો, તિગડાનો, રતાળુનો સૂરણનો, બીજનો, અળવીનો. મનોહર આઠ પ્રકારનો-ગીજડનો, ખોવાનો, મનમનોહર અળવી આટાનો, દહીંનો, સાદી બૂંદીનો, ગોળનો, ખાંડનો, છૂટી ધાંસનો. તવાપુરી-ગોળની, ખાંડની. મીઠી શીકોરી-ગોળની, ખાંડની. માડા-ગોળના, ખાંડના. સેવના લાડુ, દહીંથરા, મઠડી, સકરપારા, થપલ્યા-ગોળના, ખાંડના, માખનવડા, બૂરાભુરકી, થપડી, રસપપડી, ખરમંડા, ઈન્દરસા, કપૂરનાડી, જલેબી, સુખમંડા, પિરાજમંડા, ચંદ્રબટ્ટા, તિલસાંકળી, સૂરજબટ્ટા, મુખવિલાસ, પૂવા-ગોળના, ખાંડના, દૂધપૂવા-ગોળના, ખાંડના, ગૂંજા સાકરના-ગોળના, ખાંડના, મેવા-પિસ્તા ખોવાના ગુંજા-ગોળ ખાંડ મિલમા, મેવાટી ગુંજા, ગોદડિયા પુવા, ચંદ્રકળા કેસરી-સફેદ, ફેની કેશરી-સફેદ, ઘેબર કેશરી-સફેદ, ચૂરમા-ગોળનો, ખાંડનો, રાખોડિયા ગોળનો, ખાંડનો તલમાં, ગોળનો, મિશ્રીનો, શીરો-ગોળનો, ખાંડનો, કોળાનો, સકરિયાનો, બેસનનો, કેળાનો. કાંજીવડા, શિખરનવડી, અડદ-મગનાં વડાં, ફીકાં (થપેડી) સકરપારા, સેવ-ઝીણા ઝારાની, મનોહરના ઝારાની, બૂંદીના ઝારાની, ગગન ગાંઠિયા, ફીકી દાણાની બૂંદી, પાનવડા, આદાના ગૂંજા, મેથીવડા, પતરવેલીઆ, ચણા ફડફડિયા, તલમા મેવા, બધી પ્રકારના ગૂંજા-આદાના, લોંગના સૂરણના, રતાળુના, અળવીના, ભુજેના-મેથીવડા, મૂગોડા, અડદની દાળના વડા, બટાકાનાં, રતાળુનાં અળવીનાં.

કુનવારા ભોગ

પુષ્ટિમાર્ગમાં અન્નકૂટભોગ, છપ્પનભોગની જેમ, કુનવારાભોગની અલગ જ વિશેષતા છે. કુનવારાનો પ્રકાર શ્રીમહાપ્રભુજીના સમયથી છે. કુનવારા શબ્દનો વિચાર કરીએ તો મૂળભૂત રીતે આ શબ્દ સંપ્રદાયમાં તેલગુ ભાષાના કુંડવર્સા શબ્દ પરથી ઊતરી આવ્યો છે. કુંડ એટલે કુંડા અને વર્સા એટલે તેની પંક્તિ અર્થાત્ પંક્તિબદ્ધ રીતે કુંડાઓ સાજવામાં આવે તે કુંડવર્સા. આના ઉપરથી તેનો અપભ્રંશ થઈ કુંડવારા અને કુનવારા શબ્દ પંક્તિબદ્ધ રીતે કુંડાઓ સાજી તેમાં જે વિશિષ્ટ ભોગ ધરાય છે તે માટે સંપ્રદાયમાં પ્રચલિત થયો છે.

જો કે કુનવારાભોગ અમુક નિયત દિવસો ઉપરાંત વર્ષમાં સુમુહૂર્તમાં ગમે ત્યારે સ્વતંત્ર રીતે આરોગાવી શકાય છે છતાં મૌલિક દૃષ્ટિએ જોતાં આ કુનવારાભોગ અન્નકૂટ મહોત્સવમાં થતી શ્રીગોવર્ધનપૂજાના અંગરૂપ છે. અવતારકાળમાં પ્રભુએ દેવ શ્રીગોવર્ધનનો અન્નકૂટ મહોત્સવ કર્યો તેના અંગરૂપે સૌપ્રથમ પ્રભુએ શ્રીનંદરાયજી આદિ ગુરુજનોને આગળ કરી શ્રીગોવર્ધનનું પૂજન કર્યું. તે સમયે શ્રીગોવર્ધનજીને માનસીગંગા તેમજ ધોરી ગાયના દૂધથી સ્નાન કરાવી, શ્રીઅંગ પર ચંદન કુમકુમ ચચિત કરી, પૂજનના અંગરૂપ જે ભોગ ધર્યો તે જ ભોગને કુનવારાભોગ રૂપે ઓળખવામાં આવે છે. સેવાપ્રકારમાં શ્રીગોવર્ધનપૂજા સમયે કુંડાઓમાં જ કુનવારાના ક્રમ અનુસાર ભોગ ધરાય છે. શ્રીગુસાંઈજી "ગોદ બેઠે ગોપાલ" પદમાં વર્ણન કરે છે. —"ધૂપદીપ બહુવિધિ કિયો, કુંડવારો ધરિ ભોગ" આવા જ ગોવર્ધનપૂજાના અંગરૂપે અન્નકૂટને દિવસે આરોગાવાતો આ કુનવારાભોગ વર્ષભરમાં જ્યારે જ્યારે પણ આવે છે ત્યારે ગોવર્ધનપૂજાના (૧) ગોકુલ ગોધન પૂજિયે, (૨) પૂજાવિધિ ગિરિરાજકી (૩) બડડેનકો આગે દે (૪) ગુરકે ગુંજા પુવા સુહારી કીર્તનો જગમોહનમાં ગવાય છે. કુનવારામાં સૌ પ્રથમ કુંડાઓને ભીની હળદીથી બહારના ભાગે રંગવામાં આવે છે. ત્યારબાદ જ્યાં ભોગ આવવાનો હોય ત્યાં ભૂમિ પર ભીની હળદરથી માપસરનો ચોક પૂરી તેના ઉપર કુંડા પંક્તિબદ્ધ રીતે પધરાવવામાં આવે છે.

કુનવારાની સામગ્રીમાં અનસખડીમાં સેવના નંગ, મઠડી, ઠોર, શીરો તેમજ પાટિયાની સેવની ખીર આવે છે. ત્યાં સખડીમાં દહીંભાત આવે છે. આ છે કુનવારાના નિયમની સામગ્રી. કીર્તનમાં ભગવદીયો ગાય છે—"ગોકુલ ગોધન પૂજીયે...ખીર હાંડી દધિભાત લે પકવાન બનાય, કુનવારો ભરિ લે ચલી શુભ મંગલ ગાય." પરંતુ મનોરથથી વિશેષ પ્રકારે આરોગાવાતા કુનવારામાં બૂંદી, મોહનથાળ, ચંદ્રકળા, ઘેબર આદિ અનસખડીના જેટલા પ્રકારો યથાશક્તિ બની આવે તેટલા છાબ કે ટોકરાઓમાં સાજી આરોગાવી શકાય છે. અનસખડીની શીરા વગેરે નિયમની સામગ્રીનો ચોક અલગ અને સખડીનો દહીંભાતના કુંડા સાજવાનો ચોક અલગ પુરાય છે.

આ કુનવારાની વિશેષતા એ છે કે તેમાં જેટલા પ્રમાણમાં કુનવારો આરોગાવવો હોય તેટલા

પ્રમાણમાં તેની ચોક્કસ સંખ્યામાં જ કુંડાઓ ગણતરીબંધ આવે છે. કુનવારાની ગણતરી દુગુનો (બમણો) ચૌગુનો (ચારગણો) અઠગુનો (આઠગણો) વગેરે રીતે થાય છે. દરેક ઘર-ઘરની એકગુનામાં કેટલા કુંડા ગણવા તે પોતપોતાની રીત પ્રમાણે હોય છે. ષષ્ઠનિધિ શ્રીબાલકૃષ્ણજીમાં એકગુનામાં કુલ સાત મલડા (કુંડા) ગણાય છે. સામાન્ય રીતે ઓછામાં ઓછો દુગુનો તો હોવો જ જોઈએ. એક ગુનાની ગણતરીના સાત મલડામાં એક દહીંભાતનું, એક શીરાનું,એક ખીરનું અને ચાર પકવાનના અર્થાત્ સેવ મઠડીના મલડાં આવે છે. આ હિસાબે દુગુનામાં ચૌદ, ચૌગુનામાં ૨૮, અઠગુનામાં છપ્પન મલડા આવે. પરંતુ મનોરથ રૂપે થતાં કુનવારામાં એક ગુનામાં ૧૪ મલડા ગણાય છે. એ હિસાબે દુગુનામાં ૨૮, ચૌગુનામાં ૫૬ અને અઠગુનામાં ૧૧૨ મલડા આવે છે.

આ કુનવારાભોગ કેવળ ગોસ્વામી બાળકોની ઉપસ્થિતિમાં કે તેમની આડીથી આજ્ઞા મેળવી ગોસ્વામી બાળકોને માથે બિરાજતા શ્રીઠાકોરજીને આરોગાવી શકાય છે. ભોગ ધરતી વખતે સૌ પ્રથમ ગોસ્વામી બાળક શીરાની નાંદો (મલડાં-કુંડા) ભરે છે, ત્યારબાદ ખીરની અને પછી પકવાનની દરેક નાંદમાં બે-બે સેવનાં નંગ પધરાવી તે ઉપર બે-બે મઠડી ઢાંકી ભોગ ધરાય છે. ત્યારબાદ સખડીમાં દહીંભાતનાં મલડાં ભરી ભોગ આવે છે. કુનવારો શિષ્ટાચાર પ્રમાણે રવિવાર, મંગળવાર છોડી અન્ય દિવસોએ આરોગાવાય છે. શ્રીજીદ્વારમાં કુનવારાને જયગોપાલ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. કુનવારાને દિવસે પ્રભુને કેશરી કે અનુરૂપ વસ્ત્ર ધરાવાય છે. શ્રીમસ્તક પર દુમાલો, સેહરો આદિ ધરાવાય છે. ભોગ સર્યા બાદ વિશેષમાં બીડા તેમજ રાજભોગ આરતી મોતીની થાળીની દોરાની ઊતરે. ગેંદ ચોગાન દોહરા આવે.

શીતકાળમાં ષષ્ઠનિધિ શ્રીબાલકૃષ્ણજીમાં લેખના ચાર કુનવારા થાય છે. પ્રથમ ગોપાષ્ટમીએ, દ્વિતીય કારતકવદ અષ્ટમીએ, તૃતીય પોષ સુદ ૨ અને ચતુર્થ માહ સુદ ૨.

કુનવારામાં વ્રજભક્તોનો ભાવ સમાયેલો છે. સેવના નંગ મઠડીની સામગ્રી શ્રીસ્વામિનીજીના ભાવથી છે. પાટિયાની ખીર શ્રીકુમારિકાજીના ભાવથી છે. દ્રવીભૂત શીરો શ્રીયમુનાજીના ભાવથી છે તથા દહીંભાત શ્રીચંદ્રાવલીજીના ભાવથી છે. હળદી લગાવેલા મલડાં વ્રજભક્તોના શ્રીઅંગરૂપ છે.

ખટઋતુના મનોરથમાં હેમંત ઋતુમાં રાત્રિના અનોસરમાં કુનવારા ભોગનો પ્રકાર દર્શાવ્યો છે. હેમંત ઋતુમાં આ વિશિષ્ટ કુનવારા ભોગ શ્રીયમુનાજીના મનોરથથી આવે છે.

મહાદાન

પુષ્ટિમાર્ગમાં કુનવારા-છપ્પનભોગ-અન્નકૂટ સિવાય પણ કેટલાક સામગ્રીની પ્રધાનતાવાળા મનોરથો થાય છે. તેમાં મહાદાન-છાક-ભોજનથાળીનો પણ સમાવેશ થાય છે. પુષ્ટિમાર્ગમાં "નિત્યલીલા નિત્ય નૌતન શ્રુતિ ન પાવે પાર" ઉક્તિ પ્રમાણે નિત્ય સર્વલીલાઓ હોવાથી, કોઈપણ સમયે સામાન્ય રીતે પ્રસંગ ઉપસ્થિત થતાં મનોરથો અંગીકાર કરાવી શકાય છે. પણ તેમાં માત્ર બંધન એટલું જ છે કે વિપરીત ઋતુમાં અસુખકારક મનોરથ ન થઈ શકે. જેમકે કડકડતી ઠંડીમાં પ્રભુને ચંદન ધરાવવાનો મનોરથ ન થઈ શકે. પણ સામગ્રી આરોગાવવાના મનોરથ તો દરેક સમયે સુખદ હોવાથી અનુરૂપ પ્રસંગ ઉપસ્થિત થતાં થઈ શકે છે. અધિક માસમાં સવિશેષ થઈ શકે. મહાદાનનો મનોરથ ખાસ કરીને દાનના દિવસોમાં વધુ અનુરૂપ બને. શ્રીગિરિરાજજી પર દાનઘાટીમાં સખીજનો પાસેથી પ્રભુ મહાદાન આરોગે છે એ ભાવના છે. મહાદાનના મનોરથમાં દૂધઘરની સામગ્રીની પ્રધાનતા હોય છે. આમાં માત્ર દહીંની હાંડીઓ જ નહીં પણ તમામ પ્રકારની બરફી, પેંડા, દૂધીનો હલવો, ગુલાબજાંબુ, રસગુલ્લા, કાજુ, બદામ વગેરેના મેસુર, માવા વગેરેના ઠોર, ગુંજા, સકરપારા, ઘારી, મોહનથાળ, આલુની જલેબી, સીંગોડા, રાજગરા વગેરેના લોટની જેટલી થઈ શકે તેટલી તમામ સામગ્રીઓ, તેમજ ભુંજયા-પાગ્યા તથા દરેક જાતના સૂકા મેવા, લીલામેવા ફીકામાં-આલૂ-સૂરણ-સકરકંદ-અળવી આદિની કચોરી-ગુંજા, સીંગોડાના લોટની ખાંડવી-પાંતરા તેની સાથે ચટણી, કુટીના-મોરિયાના ઢોકળાં, બિલસારુ, મુરબ્બા, રાયતાં કાચા સંધાના તેમજ મીઠા દહીંની મુખ્યરૂપે હાંડી, મીઠી છાશ, મોળી છાશ, વઘારેલી છાશ, બાસોદી, શિખરન, અધોટાની હાંડી, મલાઈ, દૂધ પૂરી, કતલા માખન, મિશ્રી દૂધઘરના યથાશક્ય પ્રકારો મહાદાનમાં થઈ શકે.

મહાદાનને દિવસે મુકુટનો શૃંગાર આવે. વસ્ત્ર-આભરણ ઋતુ અનુસાર યથારુચિ આવે. મનોરથની સજાવટના બે પ્રકાર છે. જ્યાં ભોગ આવવાનો હોય તે સ્થળે શ્રીગિરિરાજજીની સજાવટ કરી, મધ્યમાં પ્રભુને બિરાજવાનું સ્થાન રાખી, આસપાસ વ્રજભક્તોના મસ્તક પર દહીંની હાંડી સહિત પધરાવી ભોગ ધરી શકાય અથવા આ સજાવટ વિના પણ ઉપર પ્રમાણેના પ્રકારો સિદ્ધ કરી; સુંદરતા પૂર્વક સાજી ભોગ ધરી શકાય. દહીં વગેરેની જેટલી હાંડી હોય તે શ્રીની સન્મુખ નિકટમાં સાજવી. હાંડીઓમાં કટોરી તેમજ રસાળ સામગ્રીમાં ચમચા પધરાવવા. આ મહાદાનનો ભોગ શૃંગાર પછી કે રાજભોગ સમયે અથવા અનુકૂળતા તેવી હોય તો રાજભોગ સરાવી સ્વતંત્ર રૂપે પણ ધરાવી રાજભોગનાં દર્શન કરાવી શકાય.

★ ★ ★

છાક

ગાયો ચરાવવા વનમાં પધારેલા પ્રભુને આરોગાવવા, શ્રીગિરિરાજજી શ્યામઢાક દાનઘાટી વગેરેમાં, છાક લઈ શ્રીગોપીજનો બપોરના સમયે પધારે છે. શ્રીયશોદાજી વિવિધ સામગ્રી મોકલે છે.

છાકના મનોરથમાં મુખ્યરૂપે અનસખડીના વિવિધ પ્રકારો વિશેષરૂપે આવે છે. સાથે દૂધઘર પણ આવી શકે. અનસખડી અને દૂધઘરમાં જેટલા પ્રકાર શક્ય હોય તે સર્વ કરી શકાય. છાકના મનોરથમાં ભોગ આવવાના સ્થાન પર લતાપત્તાયુક્ત કુંજની સુશોભિત સજાવટ કરી, સન્મુખમાં ખાસા ભૂમિ પર ભોગ સાજી શકાય. વ્રજંભક્તોની સજાવટ કરી તેમના શ્રીહસ્તમાં દૂધઘર આદિ સામગ્રીની છાબ આપી શકાય. પ્રભુ જ્યાં બિરાજીને ભોગ આરોગ્યા હોય તે સિવાયની જગ્યાએ ભોગ સરાવી, પ્રભુને પધરાવી, દર્શન ખોલી શકાય. છાકના મનોરથમાં વાગા-વસ્ત્ર યથારુચિ શૃંગાર પણ ફેંટા વગેરે યથારુચિ ધરાવી શકાય.

★ ★ ★

ભોજનથાળી

ભોજનથાળીનો મનોરથ છાકનો જ પ્રકાર છે, પણ ભોજનથાળીમાં સખડી પણ આવે છે. વ્રજમાં કામવનમાં ચરણપહાડી પર ભોજનસ્થલી છે. ત્યાં ગોપબાળકો સહિત પ્રભુની છાક આરોગવાની લીલાભાવના છે.

ભોજનથાળીના મનોરથમાં સખડીના શક્ય તમામ પ્રકારો, તથા અનસખડી, દૂધઘર આવી શકે. મનોરથના સ્થળે લતા-પત્તાની સજાવટ કરી, પ્રભુને બિરાજવાની બેઠી સાંગામાચી સાજી, સન્મુખમાં ખાસા સ્થળમાં કેળના હરા પત્તા બિછાવી, ભાતનો થાળ સાજી, આસપાસ પાત્રમાં મૂંગ, દાળ, શાક વગેરે સામગ્રી સુંદરતાથી સાજી ધરાવી શકાય. ગ્વાલમંડળી સાથે મળી આરોગે છે એ ભાવથી દરેક સ્વરૂપની સન્મુખ જુદા થાળ કટોરા પણ સાજી શકાય. વાગા-વસ્ત્ર-શૃંગાર યથારુચિ. ભોગ સરાવ્યા બાદ અલગ યથાસ્થાને પ્રભુને પધરાવી દર્શન ખોલવા.

★ ★ ★

શ્રીવ્રજમંડલ ૫૬ દલ કમલાકાર ભાવના

છપ્પન જ સખીઓએ એકત્ર થઈ આ છપ્પનભોગ આરોગાવ્યો તે સંબંધી એવી ભાવના પ્રાપ્ત થાય છે કે પ્રભુ હમેશાં કમળના સિંહાસન ઉપર બિરાજે છે. આ કમળમાં ત્રણ સ્તર હોય છે.તેમાં પ્રથમ સ્તરમાં આઠ દળ, બીજા સ્તરમાં સોળ દળ અને ત્રીજામાં બત્રીસ દળ અથવા પાંખડીઓ હોય છે. એમ કુલ ૫૬ દળનું આ કમળ છે. કમળની મધ્યમાં પ્રભુ પોતે બિરાજે છે. જ્યારે દરેક દળ ઉપર એક એક સખીજનની ભાવના કરવામાં આવે છે અને તે બધાં સહિત પ્રભુ પોતે આપ બિરાજે છે.

આ બધાં દળનાં સખીજનોએ કેવા કેવા પ્રકારની સામગ્રી આરોગાવી અને તે કયા કયા પ્રકારની ભાવનાવાળાં છે તે શ્રી વ્રજમંડલ કમલાકાર ભાવનામાં વર્ણવેલ છે. વ્રજમંડલ પ્રભુનું નિત્ય રમણસ્થળ છે અને તેને કમલાકાર માનવામાં આવે છે. આ કમલ ૫૬ દળવાળું માનવામાં આવે છે અને કયા દલ ઉપર ક્યાં ક્યાં સ્થળ તેમજ તે તે સ્થળની સખીએ કેવી કેવી સામગ્રી આરોગાવી તે હકીકત શ્રીમદ્ ગોસ્વામી શ્રીવલ્લભજી મહારાજે જેમણે સંવત ૧૭૫૨ના ભાદરવા સુદી ૧૨ના રોજ વ્રજયાત્રા કરી તેમણે વૈષ્ણવોને માનસી કરવા માટે પ્રગટ કરી છે.

પ્રથમ અષ્ટદલકી ભાવના

ક્રમાંક	દલ	સ્થળ	ભાવ	સામગ્રી/ભોગ
૧	૧	મથુરા વિશ્રામઘાટ	સર્વસ્થળ મર્યાદા બેઠક-પુષ્ટિ	મિશ્રી, પેંડા, બરફી, વગેરે બેઠક આગે ભોગ ધરનો.
૨	૨	મધુવન	માધુરી સખીકી નિકુંજ	મિશ્રી, પેંડા, ખીર, બાસોંધી, દૂધ, મલાઈ.
૩	૩	તાલવન	તામસી સખીકી નિકુંજ	શીખરનવડી, ચના ફરફરીયા લૂણ મિરચકે, સકરપારા, બૂંદી, તરમેવા, બદામ-પિસ્તા, લૂણ મિરચકે, આદાપાચરી, સંધાણાં કુંડ આગે ભોગ ધરનો.
૪	૪	કુમુદવન	રાજસી સખીકી નિકુંજ	ફલફલાદિક, અરગજા, ચંદન ગુલાબજળ, અત્તર, અતિ ખારેક ડાર્યો સેનકો જાડો દૂધ-બેઠક તથા કુંજ ઉપર ભોગ ધરનો.

૫	૫	સાંતનકુંડ	સાંત રસકી સાત્વિકિ સખીકી કુંજ	લીલા સતવાનો તથા મગજનો લાડુ-બેઠક ઉપર તથા જહાં ઠીક પડે તહાં ભોગ ધરનો.
૬	૬	ગંધેસરા	તુલસી સારંગી સખીકી કુંજ	ગુલકંદ, ગુલાબકતલા, સેવતીકો, અઘોટા દૂધ, સુગંધ સહિત.
૭	૭	બહુલાવન	બહુલા સખીકી કુંજ	સીરો, ખીચડી, પાપડ આદિ.
૮	૮	જિખિનગામ	બલદેવજીકી મર્યાદા લીલા	પેંડા, બરફી આદિ કુંજમેં ભોગ ધરનો.

દ્વિતીય ષોડશ દલકી ભાવના

ક્રમાંક	દલ	સ્થળ	ભાવ	સામગ્રી/ભોગ
૯	૧	રાધાકૃષ્ણ કુંડ હીંડોરાકી ઠોર કુંજમેં	શ્રીસ્વામીનીજીકી નિકુંજ	ખીર, પેંડા, બરફી, બાસોંધી-બેઠકોંમેં ભોગ ધરનો, પુઆ-હીંડોરાકી ઠોરમેં, સેવકે લડુઆ, બેસન કે લડુવા, ઉડદ કે પાપર.
૧૦	૨	કુસુમ સરોવર	ફૂલઘર માન્યો જાય હૈ રાજસી સખીકી નિકુંજ	ગુલકંદ, અઘોટા, દૂધ સુગંધ સહિત, અરગજા, મેવા, મીઠાઈ, ગુલાબકતલી, ઉદ્ધવજી કે સિંહાસન પાસ.
		નારદકુંડ	તામસી રાજસી ચાતુરીસખીકીકુંજ	ઉડદકે ચુનકે બૂંદી કે લડુવા.
		રત્નસિંહાસન ગ્વાલ પોખરા	રાજસી ભક્તકી કુંજ	દહીંભાત. છોંકે હુએ મુરમુરા.
૧૧	૩	માનસી ગંગા બેઠકજી	મર્યાદા-પુષ્ટિ લીલા	દૂધપુઆ-માનસીગંગા ઉપર બાસોંધી ભોગ ધરનો.
		દૂસરી બેઠક વિશ્રામઘાટ		માલપુઆ ઔર મિશ્રીકો પનો છોંકી હુઈ હિંગ લોન મિરચવારી છાશ.
૧૨	૪	ઋણમોચન વિ. કુંડ જમનાવતા	મર્યાદા-તીર્થરૂપ	મિશ્રીપનો ઔર સકરપારાકો ભોગ. બેજરકી રોટી ઔર ટેંટીકો સાગ, છાશ. ચણા, બદામ-પિસ્તા લૂણ મિરચકે.
૧૩	૫	અડીંગ	રાજસી તામસી ભક્તકો ભાવ	દહીંભાત, ખીર, પૂરી, બાસોંધી, મલાઈ આદિકો ભોગ, માધુરી કુંડપે આવે.
૧૪	૬	પરાસોલી-ચંદ સરોવર		ખીર, ચંદ્રકલા, તથા બેઠકજી પર બાસોંધી દૂધઘર, દૂધપુઆ, ચંદ્રકલા, ઉપરેટા, ખીર, આદિ રાસોત્સવકી સામગ્રી ભોગમેં આવે.
૧૫	૭	પેઠાગામ	ગિરિરાજ ઉઠાવી ભક્તનકી રક્ષા કી	ઘૈયા આરોગાવે.

૧૬	૮	આન્યોર બેઠક	શ્રીનિરૂપા રાજસી સખીકી કુંજ	દૂધ, દહીં, પેંડા, કઠેડાકી પાસ, બાસોંધી
		સંકર્ષણ કુંડ		ખીર, પુઆ, લાડુ, દહીંભાત-કુંડપે
૧૭	૯	ગોવિંદ કુંડ	રાજસી સખીકી કુંજ	મેવા ડાર્યો દૂધ-કુંજ ઉપર.
૧૮	૧૦	અપ્સરા કુંડ	કુમારિકાકો ભાવ	ખરબુજાકે બીજકે લાડુ-કુંડ ઉપર.
૧૯	૧૧	શ્યામઢાક		દહીંભાત, દૂધભાત લક્ષ્મીજી કે મનોરથ તેં સીરા ભોગ ધરી પીતાંબર ઓઢાઈયે.
૨૦	૧૨	શ્રીઢુકાદાઉજી બલદેવજી	મર્યાદાલીલા	દૂધઘરકી સામગ્રી.
		સુરભીકુંડ	શ્રુતિરૂપા-સાત્ત્વિકી તામસી ભક્તનકી કુંજ	ખીચડી, પાપડ, દૂધભાત, કુંજમેં ભોગ ધરનો.
૨૧	૧૩	ગોવિંદસ્વામી કી કદમખંડી		અધોટા દૂધ-ઘૈયા, કુંજમેં ભોગ.
		સમાધિ પાસ હરજીપોખર		મગજ, ચોંટિયા કે લાડુ, મુરમુરા, સકરપારા આદિ ભોગ આવે.
૨૨	૧૪	રુદ્રકુંડ		દારભાત, તીનકુડા, ઢીલોશાક, વેંગણકો ભરતા.
		દંડોતી શીલા		દંડોતી શીલાકો દંડોતકર ભેટ ધરની.
૨૩	૧૫	પૂજની શીલા શ્રીગિરિરાજ ઉપર મંદિર		દૂધસોં સ્નાન કરાકે કુંડવારો ભોગ ધરનો મંદિરમેં, સીતકાલ, ઉષ્ણકાલ આદિકી સામગ્રી જેસી બને તેસી ભોગ ધરની.
૨૪	૧૬	શ્રીગુસાંઈજીકી સમાધિ	વિપ્રયોગકો અનુભવ	મુઠિયા લાડુ-સમાધિકે પાસ.
		ઠકુરાની તીજકો ચોતરા		દહીંપુઆ-ચોતરાપેં.
		જાન અજાન વૃક્ષ		ખોઆકે ગુંજા-વૃક્ષકે પાસ.

તૃતીય બત્રીસ દલકી ભાવના

ક્રમાંક	દલ	સ્થળ	ભાવ	સામગ્રી/ભોગ
૨૫	૧	બિલછૂકુંડ		ખરબૂજા, આમ, ફલફલાદિક
		દાનઘાટી		દહીં, દૂધ, પેંડા, બરફી.
		ગુલાલકુંડ	રાજસી ભક્તનકો ભાવ	ડોલકી સામગ્રી ભોગ ધરની.
		બેઠકજી		દૂધઘર.

૨૬	૨	ગાંઠયોલીકી કદમખંડી		બ્યાહકી સામગ્રી ભોગ ધરની.
		ટોંડકોઘનો	તામસી ભક્તનકો ભાવ	દહીંભાત, લીટી, સંધાનો ભોગ ધરનો.
૨૭	૩	આદિબદ્રિ	મર્યાદાલીલા	ફલફૂલ-કુંજમેં ભોગ ધરનો.
		પરમંદરા	શ્રીદામા સખાકો ગામ	છાકકી સામગ્રી, સખડી, અનસખડી, સબ ભોગ ધરનો.
		કામવન	શ્રુતિરૂપાકો ભાવ	ઘેવરકી સામગ્રી-વિમલકુંડ ઉપર.
		ચરણપહાડી		ચાવલકી ધાની.
૨૮	૪	ખીસલની		ઘૈયા, દૂધ, બુરા, કોર
		શીલા શ્રીકુંડ		મેવાબાટી, સંજાબકી ખીર
		શ્યામ તમાલ		બરફી, ખોઆ, મેવા, મિશ્રી-છોંકરકે નીચે.
૨૯	૫	કનવારો	શ્રુતિરૂપાકો મનોરથ	કનવારામેં કુંડવારો, ચાર ભાંતકી અનસખડી.
		સુન્હેરાકી કદમખંડી	સુન્હેરા સખીકો ભાવ	અઘોટા દૂધ ઔર છાકકી સામગ્રી.
૩૦	૬	ચિત્રવિચિત્ર શીલા		પુરી, બાસોંધી ભોગ ધરની.
		દેહકુંડ	રાજસી ભક્તનકો ભાવ	ખોઆકે લાડુ, ગુંજા, બેસનકે લાડુ.
૩૧	૭	બરસાના ભાનોખર	શ્રીવૃષભાનજીકી	છપ્પન ભોગ કિયા છપ્પન ભોગકી સામગ્રી, ચાર સામગ્રી કુંડવારેકી અનસખડીકી સબ સામગ્રી ભોગ આવે.
૩૨	૮	સાંકરીખોર		દૂધ, દહીં, પેંડા.
		દાનગઢ		દહીંભાત, દૂધ.
		માનગઢ		સૂકો મેવા.
૩૩	૯	ગહ્વરવન		બાસોંધી-બિલાસગઢપેં.
		બેઠકજી (બનમેં)		બાદામકો સીરા, સેનકો ઓટ્યો દૂધ.
		દોહની કુંડ		માખનવડા, દહીંવડા ઇત્યાદિ.
૩૪	૧૦	નોવરી ચોવારી		ખરમંડા, બિલસારુ-રત્નકુંડપેં.
		શ્રીલાડીલીજીનું મંદિર		પેંડા, બરફી.

		પીરીપોખર (વિલાસકુંડ)	કુમારિકાકી પીરી પોખર	શૃંગારકી સામગ્રી, સૂકોમેવા, પાયો મેવા ખોપરાકી ગીરી.
		પ્રેમ સરોવર		ગુડપાપડી
૩૫	૧૧	સંકેત		સીરા, બાસોંધી.
		સજ્યા મંદિર		સજ્યા ભોગકી સામગ્રી.
		બેઠક-કુંડપેં		ખીર, બાસોંધી.
		માંયરામેં-શ્રીગુસાંઈજીકી		વ્યાહકી સામગ્રીકો ભોગ આવે.
		બેઠક		ચંદ્રકલા
		રીઠોરામેં ચંદ્રાવલી કુંડપેં		
૩૬	૧૨	નંદગામ		માખન, મિશ્રી, રોટી, દહીં-જસોદા કુંડપે ભોગ આવે.
		મધુસૂદન		દહીંવડા, શીખરન વડા.
		ચરણ પહાડી		મેવા, મિશ્રી ભોગ આવે, કછુક ભેટ ધરની.
		મોતી કુંડ		છોટી બૂંદી (મોતીના ભાવથી)
		નંદરાયના મંદિરમાં		નંદ મહોત્સવ સમયે પેંડા, બરફી ભોગ આવે ઔર વૈષ્ણવનકો લુટાયે જાય.
		પાન સરોવરકી બેઠક		બાસોંધી, લુચઈ ભોગ આવે.
		બટકે પાસ		સજ્યા ભોગકી સામગ્રી ભોગ આવે.
		ટેર કદંબ		ઘૈયા, બુરાકો ભોગ આવે.
૩૭	૧૩	જળ વિહાર		મિશ્રીકો પના, શિખરનવડી.
		કુંડ આશ કુંડ		ફીકી મીઠી કચોરી, લેવકા, સફેદ ઔર પીરી ફેની, ઉપરેટા.
		ઉદ્ધવ ક્યારીપેં		છોંકે હુએ મુરમુરા.
૩૮	૧૪	પૂરણ માસીજી		બૂંદી કે લાડુ, ખીર-કુંડપેં ભોગ ધરનો.
		આદિપોખર		બાબર, ખુરમા.
		કરહલાકી કરમખંડી		બાસોંધી સીરા.
		હીંડોરાપેં		પુઆ.
		બેઠકજીમેં		પેંડા, બરફી ભોગ ધરનો.

૩૯	૧૫	પીસાયેકી કદમ		
		ખંડી		મિશ્રીકો પના.
		બીજવારી		બીજકે લાડુ.
		લધોલી		ખોવાકી કચોરી.
		ખીદ્રવન		તરમેવા ઇત્યાદિ.
૪૦	૧૬	કૃષ્ણકુંડ		ખોવાકો ભોગ આવે.
		સૂર્ય કુંડ		દહીંભાત.
		જાવ		સકરપારા, મેવા, મિશ્રી ઇત્યાદિ કુંજમેં ભોગ આવે.
		કોકિલાબનમેં (બેઠકજીમેં)		બાસોંધી, સીરા, ચંદ્રકલા, ખીર, પેંડા, સેનકો ઓટયો દૂધ ઇત્યાદિ ભોગ આવે.
૪૧	૧૭	બઠેન ચરન પહાડી		મનકાકી, ખીર, દૂધ, બૂરા, ઘૈયા, માખન, મિશ્રી, કછુક ભેટ ધરની.
		રાસોલી (શ્રીગોકુલ નાથજીકી બેઠક)		બાસોંધી, ઉપરેટા, ચંદ્રકલા, મેંદાકી પૂરી.
		દહેગામ		ઉડદકી દાલકે દહીંવડા, દહીંભાત ઇત્યાદિ.
૪૨	૧૮	કોટવન		સીતલકુંડપેં ચોકમેં બેઠકજીમેં અઘોટા દૂધ, મીઠો ભાત, શિખરન ભાત.
		સૂર્યકુંડ		પીરોભાત, પાપડ.
		શેષશાઈ		દૂધભાત, ખીર.
		લાલબાગ		સીરા ભોગ આવે.
૪૩	૧૯	અક્ષયબટ		બેસનકી પાપડી, સેવ.
		તપોવન		મેવાટી, ચુરમા.
		ચીરઘાટ		ફલાહારકી સામગ્રી. શ્રીયમુનાજીકે સ્થળ પર ભોગ આવે.
૪૪	૨૦	નંદઘાટ		મૂંગભાત, પાપડ, વડા, સંધાના, કચરિયા શાક.
		બચ્છવન		દૂધઘર, રોટીકી તુતરી બેઠકજીપે ભોગ આવે.
		પરાસોલી		ચંદ્રકલા, બાસોંધી ભોગ ધરનો.
૪૫	૨૧	સકરાઘાટ		ખીર, આમકો સીરા ભોગ આવે.
૪૬	૨૨	રામતાલ		લુચઈ, તીનગણી, બિલસારુ, ખીર, પૂરી, માખન, મિશ્રી ભોગ આવે.
		નંદઘાટ		ખીર, શ્રીબલદેવજીકો માખન મિશ્રી ભોગ આવે.

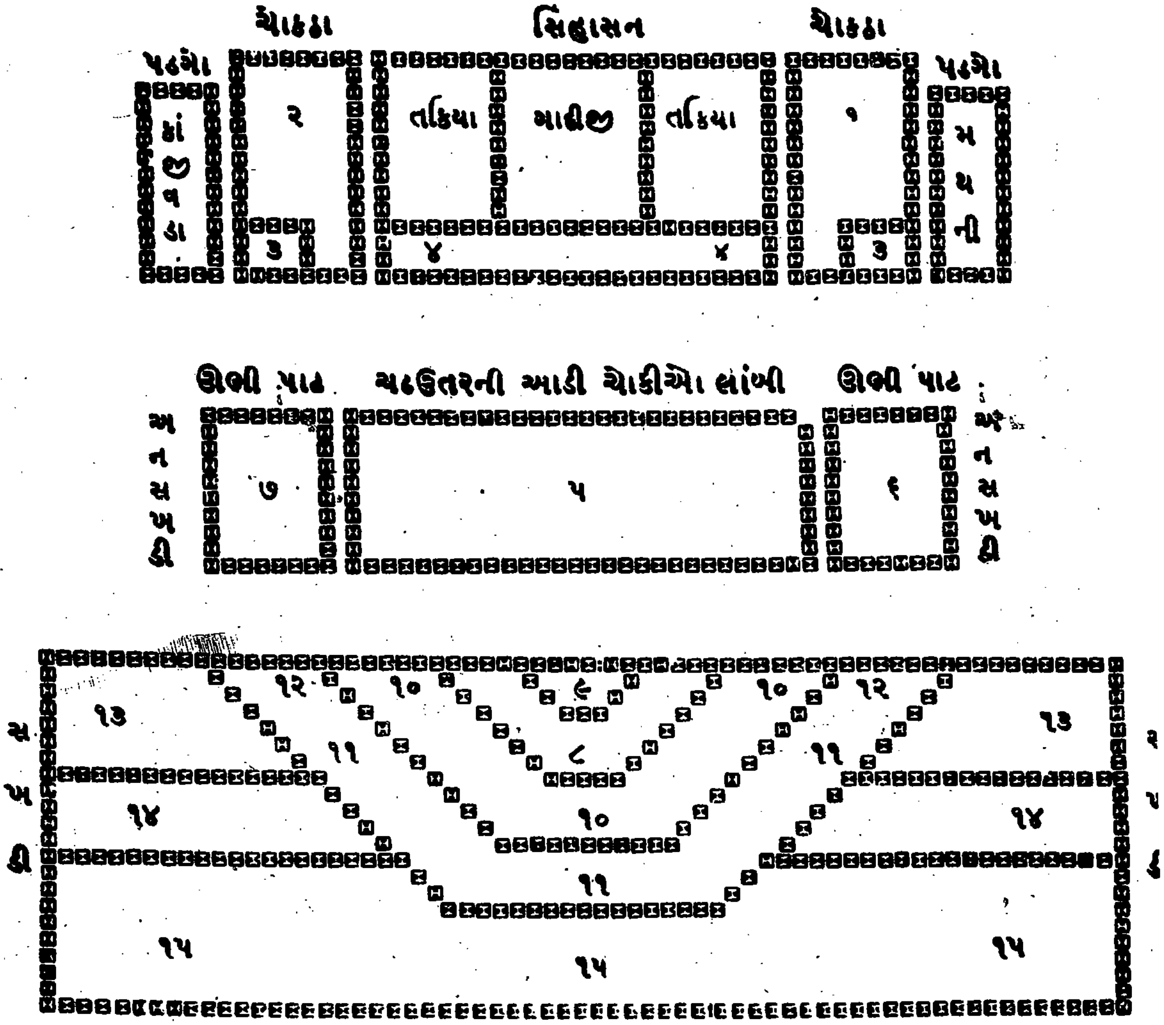
૪૭	૨૩	નરીસેમરી		ખોવા, દૂધપૂરી.
		છટીકરા		છાકકેવડા, દહીંભાત, શાક.
		ભતરોડ		દહીંભાત, ખીરપૂરી, મઠડી આદિકો ભોગ આવે.
૪૮	૨૪	કાલીદહ		રોટી, દૂધ, ભોગ ધરનો શ્રીયમુનાજીકે તટપે.
		કેશીઘાટ		મેવા, મીઠાઈ, બૂંદીકે લાડુ-શ્રીયમુનાજીકે તટપે.
૪૯	૨૫	બંસીબટ		રાસકી સામગ્રી સબ ભોગ આવે.
		બેઠકજી		બાસોંધી, ખીર, ફીરકી ચર્પરી, આદિ ભોગ ધરનો.
૫૦	૨૬	ગહ્‌વરવન(નિધિવન)		ઈંદરસા
		વૃન્દાવનકે પાસ		બાસોંધી, મેવાટી, અરગજા, સુગંધી
		રાજપુર		ફૂલમાલા આદિ સમર્પનો.
		રાધાબાગ		ઓટ્યો દૂધ.
૫૧	૨૭	માટગામ		દહીંભાત, તવાપુરી.
		ભાંડીરવન		છોંકે હુએ મુરમુરા.
		ભદ્રવન		ઈમરતી.
		ડાગોલી		ગુંજા
		માનસરોવર		શિખરનવડી, શિખરનભાત-કુંજમેં ભોગ આવે.
		બેઠકજી		બાસોંધી, દૂધભાત, સેનકો દૂધ ભોગ આવે.
૫૨	૨૮	ગોપાલપુર		ઉડદકે વડા, બેસનકી પકોડી ગુડ મિલી.
		રાવલકે પાસ		ગુડકો ચુરમા, ખીચડી, પાપડ-સ્થલમેં
		લોહવન		ભોગ ધરનો
		પીપરોલી		રાસકી સામગ્રી ધરની.
		રાવલ (શ્રીરાધાજીકો પ્રાગટ્ય સ્થળ)		દૂધ, ભાત, ખીર, બાસોંધી, મિશ્રી, પંજરી, દૂધઘરકી સામગ્રી ભોગ આવે.
૫૩	૨૯	બંદી આનંદીદેવી		બાટી, પુઆ, ગુલગુલા-રસગુલ્લા, માલપુડા.
		શ્રીબલદેવજી		માખન, મિશ્રી, ખીર.
		બાગમેં		સખડી, અનસખડી, રબડી.
		હતોડા		ધાની, મેવા, રોટી, ઈલાયચીદાણા.
		ચિંતાહરન ઘાટ		દહીંભાત.
		બ્રહ્માંડ ઘાટ		ખાટોભાત.
		છઠ્ઠીપલનાકે પાસ		પંજરી કે લાડુ-કછુક ભેટ ધરની.
		નંદકૂપ		પુઆ, બાટી.
		યમલાર્જુન પાસ		માખન, દૂધઘરકી સામગ્રી.
		રમણરેતી		બાસોંધી, દૂધભાત, સેનકો દૂધ, મિશ્રીકોપના, ફૂલકીમાલા અરગજા આદિ ભોગ ધરનો.

૫૪	૩૦	ગોપકુપ		બરફી, પેંડા, તિલકી સામગ્રી-કુંજમે ભોગ ધરનો.
૫૫	૩૧	શ્રીવલ્લભઘાટ શ્રીજસોદાઘાટ		સીરા, પૂરી, દહીં, શાક, ઠોર, લાડુ. માખન, મિશ્રી, દહીં, રોટી-શ્રીયમુનાજીકે તટ પર
		કર્ણવેધકૂપ		લાડુ, ગુંજાકે ટૂક ઈત્યાદિ ભોગ ધરનો.
૫૬	૩૨	શ્રીઠકુરાનીઘાટ ગોવિંદઘાટ		મેવા, મિશ્રી, પેંડા, બાસોંધી, દૂધઘરકી સામગ્રી-દોનોં બેઠકમેં ભોગ ધરનો. શ્રીમહારાણીજીકો શૃંગાર ઔર ગોપીવલ્લભ સામગ્રી દૂધઘરકી સામગ્રી મેવા ઈત્યાદિ ભાવ સહિત ભોગ ધરનો.

ઇતિ શ્રી ૫૬ દલકી ભાવના સંપૂર્ણ

જે ભાગ્યવાન વૈષ્ણવોએ વ્રજપરિક્રમા કરી છે પણ ઉપર પ્રમાણે સ્થળે સ્થળે સામગ્રી આરોગાવી શક્યા ન હોય તે વૈષ્ણવો છપ્પન ભોગના મનોરથ દ્વારા શ્રીઠાકોરજીને અનેક પ્રકારની સામગ્રી એક જ સમયે અને સ્થળે આરોગાવી પોતાની ભાવના તથા યાત્રા પૂર્ણ કરે છે.

અન્નકૂટ સાજવાની વિધિ


ચોકઠા
સિંહાસન
ચોકઠા
પડઘો
પડઘો
કાંજીવડા
૨
તકિયા
ગાદીજી
તકિયા
૧
મથની
૩
૪
૪
૩
ઊભી પાટ
ચઢઉતરની આડી ચોકીઓ લાંબી
ઊભી પાટ
અનસખડી
૭
૫
૬
અનસખડી
સખડી
૧૩
૧૨
૧૦
૯
૧૦
૧૨
૧૩
૧૧
૮
૧૧
૧૪
૧૦
૧૪
૧૧
૧૫
૧૫
૧૫
સખડી

૧. શ્રીઠાકોરજીના સિંહાસનની ડાબી બાજુએ, ચોકઠા પર, તરમેવાની (લીલીમેવો) છાબ, (વૈષ્ણવોને ત્યાં હટરીની ભાવનાથી દીવાળીને દિવસે રાતે અનોસરમાં દૂધઘર ભોગ ન ધર્યું હોય તો દૂધઘરની સામગ્રી), વિવિધ ચટની, આદાચીરી, લીંબુની ફાંક, લૂણ, મરીની કટોરી ધરવી. જુદા પડગા

પર જળપાનની ચપટિયા (જળની મથની) ધરવી, તેમાં કટોરી તરતી રાખવી.

૨. શ્રીઠાકોરજીના સિંહાસનની જમણી બાજુએ, ચોકઠા પર, માખણમિશ્રી, શિખરન, દહીં, બાસોંદી, ગરમ દૂધની હાંડી, (ડાબી તરફના ચોકઠા પર સાજતાં શેષ રહેલ દૂધઘર, પાગ્યા મેવા, ભુંજેલા મેવા, ખાંડના (ખિલૌના), બિલસારુ, મિશ્રીના પનાની હાંડી સાજવી. જુદા પડગા પર કાંજીવડાની હાંડી ધરવી.

૩. સિંહાસનની બંને તરફ ચોકઠાના ખૂણા પર આગળથી બે નાના ચાંદી વગેરેના પડગા ધરી તેના પર બંને તરફ બાબરના એક-એક નંગ સાજવા.

૪. સિંહાસન પર પ્રભુની આગળની જગ્યામાં સફેદ આડવસ્ત્ર બિછાવી, ગાદીજીની બંને બાજુ બગલાઉ તકિયાની આગળથી, ઝારી-બીડાનો બંટા વગેરે આવે. તે આ પ્રમાણે ધરવા. શ્રીઠાકોરજીની ડાબી તરફ આગળ મોટી ઝારી, તેની પાછળ કુંજો ધરવો. શ્રીઠાકોરજીની જમણી તરફ આગળ નાની ઝારી, તેની પાછળ બીડાનો બંટા આવે. વૈષ્ણવોને ત્યાં બે ઝારી ન હોય તો શ્રીઠાકોરજીની ડાબી તરફ ઝારી અને જમણી તરફ બીડાનો બંટા ધરવો.

૫. શ્રીઠાકોરજીની સન્મુખ વચ્ચોવચ સિંહાસનની આગળથી ડામચીઆ અગર લાંબી ચોકીઓ ચઢઊતરતા ક્રમથી (આડી) સાજી, તેના ઉપર સૌપ્રથમ નીચેથી, છુટી બુંદી, ઠોર, સકરપારા, ગુંજા ખાંડના-ગોળના, દીવલા વગેરે સાજવા. તેની ઉપર સેવના નંગ, મગજ, ધાંસ, મેવાટી, મનોહર, પન્ની, દહીંથરા વગેરે સાજવા. તેના ઉપરથી તવાપુરી, માખનવડા, માંડા, ઈન્દરસા, ફેની, ચંદ્રકળા; વગેરે સાજવા. તેના ઉપરથી ઘેબર, બાબર, જલેબી વગેરે સાજવા સૌથી ઉપર મધ્યમાં કપૂરનારીની ટોકરી ધરવી અને તેનાં ઉપર બીડાની થાળી ધરવી. આ સામગ્રીઓ સાજતા આજુબાજુ જ્યાં ખાંચા પડે ત્યાં ચુકલી, ફીકી સેવ, ચણા ફડફડિયા, તિલસાંકળી, ખાજા, ભરમાપુરી વગેરે સાજવા.

૬. આ ચઢઊતરની લાંબી આડી ચોકીઓની આજુબાજુ એક-એક પાટ (ઊભી) સાજવી. તેમાં શ્રીઠાકોરજીની ડાબી બાજુની પાટ પર પૂરી અનસખડીનાં શાક, અનસખડીનાં ભુજેના-ભડત તથા તમામ પ્રકારનાં કાચાં સંધાનાં સાજવાં.

૭. શ્રીઠાકોરજીની જમણી બાજુની પાટ પર તમામ પ્રકારની ખીર, શીરો, શિખરનવડી, રાયતાં વગેરે રસાળ સામગ્રી, કુંડા તથા નાંદમાં સાજવા.

૮. અનસખડીની સામગ્રીની આગળથી, શ્રીઠાકોરજીની સન્મુખ, બરાબર મધ્યમાં ભાતનો કોટ સાજવો. સૌપ્રથમ ઘાસનું ગોળ બીડું સાજવાની જગ્યાએ, હળદરથી અષ્ટદળ કરી, તેના પર બીડું પધરાવી, તેના પર ભિંજાવેલી સફેદ ચાદર બિછાવી, તેમાં સૌપ્રથમ થોડી પાટિયાની સેવ પધરાવી, તેના પર ભાતનો કોટ સાજવો. કોટ પર વચ્ચોવચ શિખર અડધો બહાર અને અડધો અંદર રહે એ રીતે પધરાવવો. ચાર દિશામાં ચાર ગુંજા આવે. શ્રીઠાકોરજીની સન્મુખ ગદાવાળો ઊભો ગુંજો, શિખરની આગળ, અડધો અંદર, અડધો બહાર રહે તે રીતે ધરવો. બરાબર શિખરની પાછળ, આગળના ઊભા ગુંજાના લેવલમાં સ્વસ્તિકનો ઊભો ગુંજો ધરવો. કોટ પર ઠાકોરજીની જમણી તરફની દિશામાં શિખરની બાજુમાંથી ચક્રનો આડો ગુંજો ધરવો તથા ઠાકોરજીની ડાબી તરફ કોટ પર શિખરની બીજી બાજુમાં શંખનો આડો ગુંજો ધરવો. ચારે ગુંજા અને શિખરના શૃંગારની કારીગરી શ્રીઠાકોરજી તરફ સાજવી.

ગુંજાની બહારથી ચારે તરફ કોટ પર તુળસીની માળા ધરવી. કોટ પર કેશર છિરકવું.

૯. કોટનું જે બીડું હોય ત્યાં જ આગળથી ઘી અને મગથી ભાતનો કોર સાનવો.

૧૦. બીડાની ધાર પર ફરતી, જાતજાતની સૂકવણીની છાબ અથવા દોના ધરવા તથા અડદનાં લોટના વિવિધ ફૂલ, ખિલૌના વગેરે પણ બીડા પર જ ફરતા આવે.

૧૧. બીડાની બંને તરફ આજુબાજુ આગળથી મગ તથા તેની પાછળ બીડાને લાગીને ગોળ ફરતી, તુવેરની, મગની વગેરે દાળ તથા વિવિધ કઢીઓ નાંદમાં સાજવી.

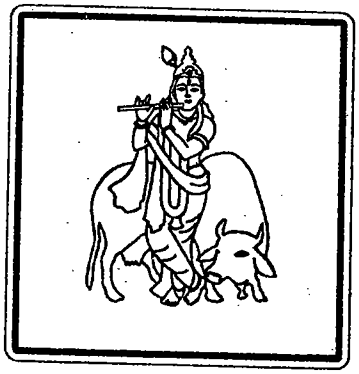
૧૨. કોટની આગળ જે મગ સાજ્યા હોય તેની પાસે ઘીની નાંદ સાંજવી. તેમાં ચમચો પધરાવવો.

૧૩. હવે આજુબાજુ આગળ, મગની બહારથી, બંને તરફ પાટિયાની સેવ. થૂલી, મીઠોભાત, બિરંજ, શિખરનભાત, દહીંભાત, વડીભાત, ખાટોભાત સાજ્વો.

૧૪. તેની પાછળ આજુબાજુ દરેક જાતનાં કઠોળ તેમજ દરેક જાતનાં શાક સાજ્વાં.

૧૫. તેની પાછળ આજુબાજુ તેમજ બીડાની પાછળથી સફેદ ઢોકળાં, ખંડરા, પાંતરાં, મૂઠિયા, વડાં, મૂંગોડા, ગુંજા, કચોરી, દરેક જાતના ભુજેના તેમજ પાપડ, તિલવડી, ઢેવરી વગેરે સાજ્વાં.

દરેક સામગ્રીની સજાવટ ખૂબ જ સુંદરતાપૂર્વક કરવી. ભોગ સાજતાં પહેલાં ભોગ સાજવાની જગ્યા તથા ચોકીઓ ખાસા કરવી. ચોકી ન હોય તો તમામ ભોગ ધરતી પર પાતળ બિછાવી સાજી શકાય. ચોકી ન હોય તો ચાર્ટમાં ચોકી બતાવી છે એને ધરતી ગણી એ રીતે સજાવટ કરવી. છાબમાં પણ પાતળ બિછાવવી. બરતનમાં બિછાવવાની જરૂર નથી. સખડીમાં હળદીની મેંડ અવશ્ય કરવી.

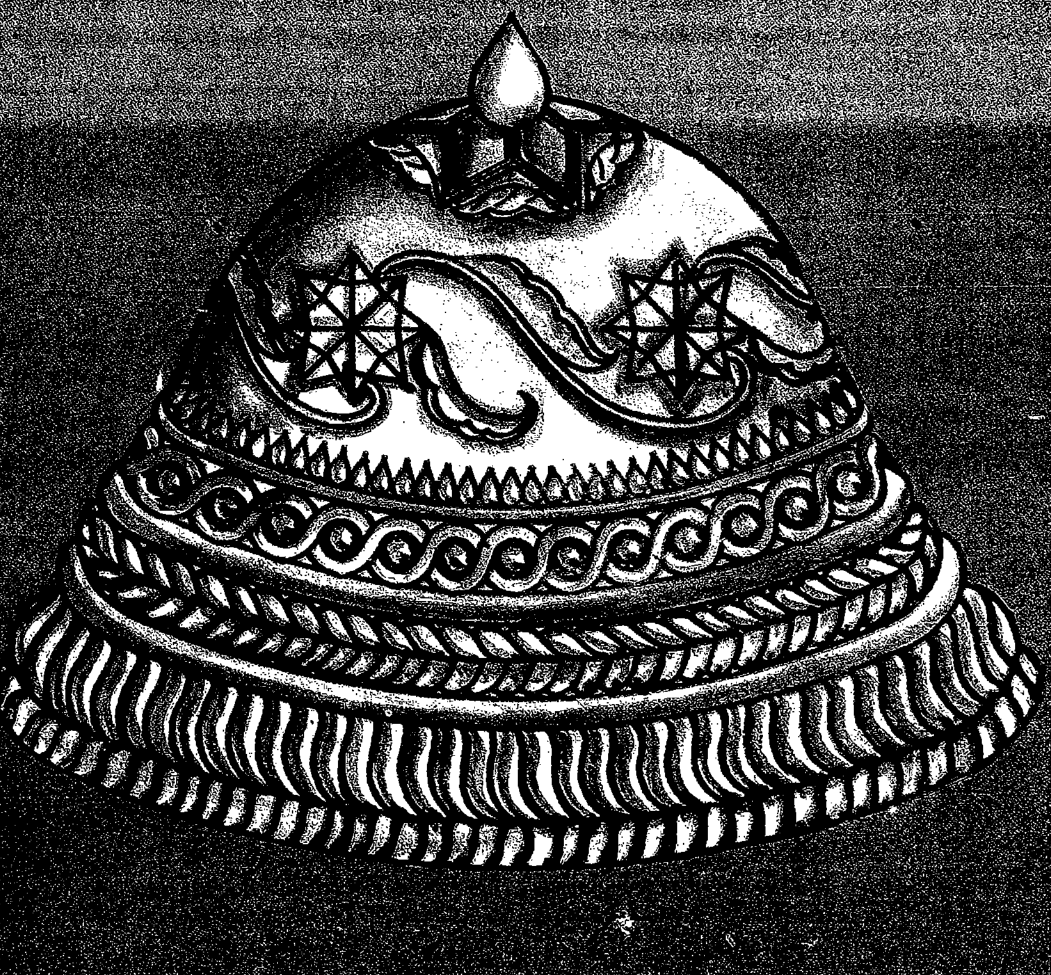


શિખર અને ગુંજાના શૃંગારની કારીગરી અંગે સમજૂતિ

૧. શિખર : શિખર જે પ્રમાણેનું સિદ્ધ કરવું હોય તે પ્રમાણે પૂરી વણી, તેની બરોબર વચ્ચે ગોળાકારમાં કૂર (રવાનો સાંજો (રસેશ્વરના રસથાળ ભાગ-૧માં પાના ૪૩ પર ૩૨મી સામગ્રીમાં સિદ્ધ કરવાની જે રીત બતાવી છે તે પ્રમાણે) ભરી આકૃતિમાં બતાવ્યા પ્રમાણે ઉપસેલો શિખર જેવો આકાર બનાવવો. પૂરીની આજુબાજુ ફરતી ગોળાકાર જગ્યા છોડવી, જેથી કૂરની ઉપરથી આવનારી પૂરીના છેડે છેડા મેળવી એની મોટી તથા નાની કોર નંબર ૧ અને નંબર ૨માં બતાવ્યા પ્રમાણે ગૂંથી શકાય. નીચેની પૂરી પર કૂરની ફરતે જે ગોળાકાર જગ્યા છોડી હોય, તેના પર અડદના લોટનો સાટો ચોપડવો. પછી બીજી સહેજ મોટી પૂરી કૂર ઉપરથી લઈ નીચેની પૂરીની ધારની સાથે એની ધારેધાર મેળવી લઈ દબાવી દેવી અને પછી નંબર ૧ પ્રમાણે ફરતી મોટી કોર ગૂંથવી. ત્યારબાદ મોટી કોરની બાજુએથી બહારના ભાગેથી ચપટીથી ઝીણી કોર ચપટાવી નંબર ૨ પ્રમાણે મોટી કોરની બહારથી ફરતી નાની કોર ગૂંથવી, ત્યારબાદ શિખર પર ચારે તરફ ફરતો સાટો લગાડવો. ત્યારબાદ મેંદાના લોટની નંબર ૩માં બતાવ્યા પ્રમાણે જાડી સેવ વણી, ગૂંથણની લગોલગ અંદરથી ગોળ ફરતે ગોઠવવી. તેની લગોલગ અંદરથી નંબર ૪માં બતાવ્યા પ્રમાણેની ચોટી ગોળ ફરતે લેવી, મેંદાની વણેલી ત્રણ લાંબી સેવની સેર લઈ એને ચોટીની જેમ ગૂંથી આ ચોટી સિદ્ધ કરવી. તેની લગોલગ અંદરથી નંબર ૫માં બતાવ્યા પ્રમાણે જાડી સેવ વણી ગોઠવવી. ત્યારબાદ આગલા દિવસે મેંદાના લોટની જે નાની-નાની ગૂંથેલી મેવાટી સિદ્ધ કરી સૂકવી રાખી હોય તે આસપાસ જગ્યા રાખી, મધ્યમાંથી, થોડા થોડા અંતરે, ગોળ ફરતે નંબર ૬માં દર્શાવ્યા પ્રમાણે ગોઠવવી. ત્યારબાદ નંબર ૭ અને ૮માં દર્શાવ્યા પ્રમાણે જાડી સેવની સાંકળ મેવાટીની આસપાસ ફરતે લેવી. ત્યારબાદ નંબર ૯માં દર્શાવ્યા પ્રમાણે જરાક પાતળી સેવ ફરતે ગોઠવવી. હવે તેની લગોલગ અંદરથી નંબર ૧૦માં દર્શાવ્યા પ્રમાણે, આગલે દિવસે મેંદાના લોટની, આકૃતિમાં દર્શાવ્યા પ્રમાણેના આકારની, સુરકી સિદ્ધ કરી, સુકવી રાખી હોય તે ગોળ ફરતે ચિપકાવવી.

ત્યારબાદ નંબર ૧૧માં બતાવેલ જગ્યામાં ગોળ ફરતે ચાર અષ્ટદલકમળના ફૂલ ઝીણી સેવથી કરી, તેને ઝીણી સેવની વેલથી જોડી દેવા. હવે શિખરની ટોચ પર, બરોબર વચમાંથી, ગોળ ફરતું, અષ્ટદલ-પદ્મ, ઝીણી-ઝીણી બેવડી સેવથી નંબર ૧૨માં બતાવ્યા પ્રમાણે કરવું. અષ્ટદલની ફરતે ઝીણી સેવ વડે પત્તા ગોઠવવા. થોડો મેંદાનો લોટ લઈ, નંબર ૧૩માં બતાવ્યા પ્રમાણે, તેને બંધ કમળકળી જેવો આકાર આપી, અષ્ટદલની ઉપર મધ્યમાં તે ચિપકાવી દેવો. આ રીતે સંપૂર્ણ શૃંગાર થઈ જાય પછી શૃંગારને બચાવી, જ્યાં ખુલ્લી જગ્યા હોય ત્યાં ગોળ ફરતે છેદ કરી, ઘીની કઢાઈમાં તળવા મૂકવું. બરાબર પરિપકવ થાય અને સહેજ લાલાશ પકડે કાઢી લેવું. નંબર ૭ અને ૮માં દર્શાવેલ સાંકળના

આંગીના સેટ
પર મધ્યમાં ધરવાનું શિખર



ત્રિકોણાકાર ખાંચામાં આગલે દિવસે સિદ્ધ કરેલ મેંદાના લોટના મણકા ગોઠવાય.

૨. આડો ગુંજો શંખનો : શિખર અનુસાર પ્રમાણસર પૂરી વણી, પૂરીના એક બાજુના અડધા ભાગમાં, બહારથી થોડી થોડી ધાર ફરતે છોડી, કૂરનો સાંજો લાંબા આકારમાં ઉપસાવેલો ભરવો. ત્યારબાદ જે ધાર છોડી છે તે ધાર પર અને પૂરીના અડધા ખુલ્લા ભાગ પર સાટો લગાડવો. ત્યારબાદ પૂરીનો સાટો લગાડેલ અડધો ખુલ્લો ભાગ કૂરના ઉપરથી લઈ જે ધાર છોડી છે તેની ધાર સાથે ધાર મેળવી, ચિપકાવી, મોટી કોર ગૂંથી લેવી. તેની બહારથી શિખરની જેમ નાની કોર ગૂંથી લેવી. ત્યારબાદ મોટી કોરની અંદરના ગુંજાના ભાગ પર તેમજ નાની કોરની બહારના આકૃતિમાં દર્શાવેલ ઉપસેલા ભાગ પર સાટો લગાડવો. તે પછી મોટી ગૂંથણની લગોલગ અંદરથી (શિખરના ક્રમ પ્રમાણે) જાડી સેવ, તે પછી ચોટી, તે પછી પાછી જાડી સેવ, તે પછી મેંદાના લોટના ચોકૂલિયા (આગલે દિવસે સિદ્ધ કરેલા) વચમાં વચમાં ગોઠવી તેની આસપાસ સેવની સાંકળ અને તેના ત્રિકોણાકાર ખાંચામાં મેંદાના લોટના મણકા (શિખરની જેમ) એ પછી સહેજ પાતળી સેવ-આ બધું આકૃતિ-૨ મુજબ ફરતે ગોઠવવું. હવે પાતળી સેવ ગોઠવ્યા પછી વચમાં જે જગ્યા રહે તેની બરાબર મધ્યમાં આકૃતિમાં દર્શાવ્યા મુજબ સેવથી શંખ કરવો. આકૃતિમાં દર્શાવ્યા પ્રમાણે બંને ખૂણામાં સામસામી કમળકળી જેવો આકાર સેવથી કરવો. નાની કોરની બહારથી ઉપસેલ ભાગ પર ફૂલવેલની ડિઝાઈન સેવથી કરવી. અહીં જે ડિઝાઈન ફૂલવેલની આપી છે તેથી બીજા પ્રકારની પણ યથેચ્છ, લઈ શકાય. એ પછી શિખરમાં આપેલ રીત મુજબ તળીને સિદ્ધ કરવો.

૩. આડો ગુંજો ચક્રનો : ગુંજામાં કૂર ભરવાની રીત, ધાર જોડવાની રીત, મોટા-નાના ગૂંથણની રીત શૃંગારની રીત, ઉપર મુજબ. આકૃતિ-૨માં (આડો ગુંજો શંખનો છે તેમાં) જ્યાં ચોટી પછી આવતી જાડી સેવ અને તે પછી વચમાં વચમાં મેંદાના લોટનાં ચોકૂલિયા આવે છે તેને બદલે આગલે દિવસે સિદ્ધ કરેલ મેંદાના લોટના પંચફૂલિયા આવે અને તેની આસપાસ સેવની સાંકળ આવે. આટલો એક ફેર અને બીજો ફેર એ છે કે પાતળી સેવ ગોઠવ્યા પછી વચમાં જે જગ્યા રહે તેની બરાબર મધ્યમાં આકૃતિમાં દર્શાવ્યા મુજબ સેવથી ચક્ર કરવું. બાકી બધુ આકૃતિ-૨ મુજબ. નાની કોરની બહારથી ઉપસેલ ભાગ ઉપર અહીં ફૂલવેલની જે ડિઝાઈન આપી છે તે અથવા યથેચ્છ લઈ શકાય. એ પછી તળીને સિદ્ધ કરવો.

૪. ઊભો ગુંજો ગદાનો : શિખર અનુસાર પૂરી વણી, પૂરીના મધ્યના ભાગમાં, કૂરનો સાંજો લાંબા આકારમાં બંને બાજુ ઢળતો ઉપસાવેલો ભરવો. પછી બંને બાજુ પૂરીનો જે ખુલ્લો ભાગ રહ્યો હોય તેના પર સાટો લગાડી, કૂર પરથી એ બંને સાટો લગાવેલ પૂરીના ભાગ લઈ, ધારેધાર મેળવી મોટી કોર ગૂંથી લેવી. આમ આ મોટી કોર મધ્યમાં આવશે. તેની બહારથી શિખરની જેમ નાની કોર ગૂંથી લેવી. ત્યારબાદ મોટી કોરની અંદરના ઉપસેલ ભાગ પર અને નાની કોરની બહારના ઉપસેલ ભાગ પર સાટો લગાડવો. તે પછી મોટી ગૂંથણની લગોલગ અંદરથી ક્રમ પ્રમાણે જાડી સેવ, તે પછી ચોટી, તે પછી જાડી સેવ, તે પછી મેંદાના લોટના ગુંજા (આગલે દિવસે સિદ્ધ કરેલા) આકૃતિમાં દર્શાવ્યા મુજબ વચમાં વચમાં ગોઠવી, તેની આસપાસ સેવની સાંકળ અને તેના ત્રિકોણાકાર ખાંચામાં મેંદાના લોટના મણકા (શિખરની જેમ), એ પછી સહેજ પાતળી સેવ—આ બધું

આકૃતિ-૪ મુજબ ફરતે ગોઠવવું. હવે પાતળી સેવ ગોઠવ્યા પછી વચમાં જે જગ્યા રહે તેની બરાબર મધ્યમાં આકૃતિમાં દર્શાવ્યા મુજબ સેવથી ગદા કરવી. આકૃતિમાં દર્શાવ્યા પ્રમાણે બંને ખૂણામાં સામસામી કમળકળી જેવો આકાર સેવથી કરવો. નાની કોરની બહારના ઉપસેલ ભાગ પર ફૂલવેલની ડિઝાઈન સેવથી આકૃતિમાં આપી છે તે મુજબ કરવી. આથી બીજા પ્રકારની પણ ફૂલવેલની યથેચ્છ ડિઝાઈન લઈ શકાય એ પછી શિખરમાં આપેલ રીત મુજબ તળીને સિદ્ધ કરવો.

૫. ઊભો ગુંજો સ્વસ્તિકનો : ગુંજામાં કૂર ભરવાની રીત, ધાર જોડવાની રીત, મોટા-નાના ગૂંથણની રીત, શૃંગારની રીત ઉપર મુજબ. આકૃતિ ચારમાં ચોટી પછી જાડી સેવ અને તે પછી સેવની સાંકળની વચમાં વચમાં જ્યાં ગુંજા આવે છે ત્યાં ગુંજાને બદલે મેંદાના લોટના સકરપારા (આગલે દિવસે સિદ્ધ કરેલા, આકૃતિમાં દર્શાવ્યા મુજબ આવે. આ એક ફેર, અને બીજો ફેર એ છે કે પાતળી સેવ ગોઠવ્યા પછી વચમાં જે જગ્યા રહે તેની બરાબર મધ્યમાં આકૃતિમાં દર્શાવ્યા મુજબ સ્વસ્તિક કરવું. બાકી બધું આકૃતિ-૪ મુજબ. નાની કોરની બહારના ઉપસેલ ભાગ પર ફૂલવેલની ડિઝાઈન સેવથી આકૃતિમાં આપી છે તે મુજબ કરવી. આથી બીજા પ્રકારની પણ ફૂલવેલની યથેચ્છ ડિઝાઈન લઈ શકાય. એ પછી તળીને સિદ્ધ કરવો.

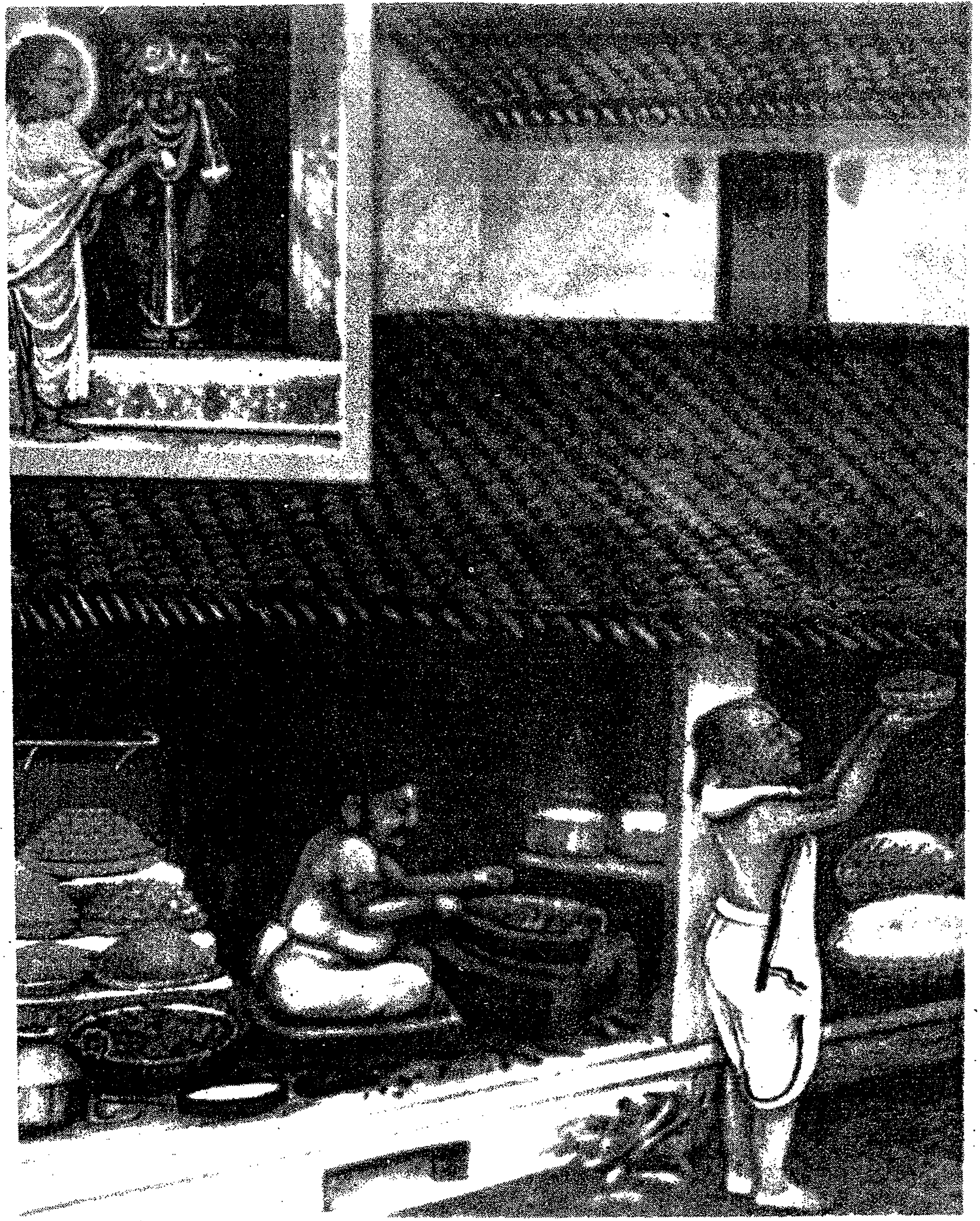
વૈષ્ણવોને ત્યાં, અન્નકૂટ માટે, અનસખડીની સામગ્રીની શરૂઆત કરાય તે પહેલાં સર્વપ્રથમ શિખર અને ગુંજાનો કૂર સિદ્ધ કરી લેવો. પછી અનસખડીની સામગ્રીની શરૂઆત કરવી.

રસેસપ્રભુનો રસથાળ

ભાગ-૩

[વર્તમાન સમયમાં ઘેર-ઘેર બનતી]

[દૂધઘર - અનસખડી - સખડીની વિશિષ્ટ સામગ્રીઓ]



સામગ્રીના વિશિષ્ટ પ્રકારો

૧. મકાઈની ભાખરવડી :

બાફેલા અથવા પીસેલા મકાઈદાણા ૧૫૦ ગ્રામ, સમારેલી ૧૫૦ ગ્રામ, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, લૂણ, સાકર-તજ-લવિંગનો ભૂકો, જીરું, તેલ, મકાઈ તાજા હોય તો એક કપ અને બે દિવસ પહેલાના હોય તો પોણો કપ, દૂધ, ચણાનો લોટ, ઘઉંનો લોટ.

એક વાસણમાં બે મોટા ચમચા તેલ લઈ ગરમ કરવુ. જીરાનો વઘાર કરી, પીસેલા મકાઈ તથા દૂધ પધરાવી બીજો બધો ઉપરનો મસાલો પ્રમાણસર તેમાં કરવો. દશ મિનિટ હલાવવું. બધું બરાબર ભળી જાય, દૂધ બધું શોષાઈ જાય, એટલે ઉતારી ઠંડું પાડવું. (એકદમ કોરું ન કરવું, જરા લસલસતું રાખવું. નહીં તો નહીં તો ભાખરવડી તળતાં તૂટી જશે.)

૩૦૦ ગ્રામ ચણાના લોટમાં, ચાર મોટા ચમચા ઘઉંનો લોટ પધરાવી, તેમાં ચાર મોટા ચમચા તેલનું મોણ અને પ્રમાણસર લૂણ કરી, રોટલી કરતાં સહેજ કઠણ લોટ બાંધવો. થેપલા જેવું વણી, તેના પર મકાઈનું ખીરું પાથરી, પાંતરાની જેમ વીંટો વાળી, તેના ટૂક કરી, તેલમાં તળવી, પકવ થયે, થાળીમાં કાઢી લવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૨. મીઠા મકાઈ :

મકાઈ નંગ ૬, નારિયેળ એક વાટી, કોથમીર એક ઝૂડી, પ્રમાણસર લૂણ મરચું, એક લીંબુ, એક ચમચો ઘી અથવા માખણ.

મકાઈના દાણા કાઢી આખી રાત પલાળવા. બીજે દિવસે ગરમ પાણીમાં ૧૫૦ ગ્રામ સાકર પધરાવી, તેને બાફવા. બરાબર નરમ મીણ જેવા થવા દેવા. એક વાસણમાં એક ચમચો ઘી અથવા માખણ કરી તેમાં મકાઈ પધરાવવા. જરાક ગરમ થાય એટલે તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર પધરાવી, થોડીવાર આંચ પર રાખી નીચે ઉતારી લેવું. શણગાર માટે ઉપર કોથમીર, કોપરાનું ખમણ ભુરકાવવું. શ્રીને ધરાવવાં.

3. મકાઈના ગોટા :

બટાકા ૧ કિલો, મકાઈ નંગ ૬, કોથમીર ૧૫૦ ગ્રામ, બે લીંબુનો રસ, પીસેલાં આદુમરચાં, ચણાનો લોટ ૧૫૦ ગ્રામ, એક મોટો ચમચો આલાલોટ, લૂણ, ખાંડ, તેલ, કોથમીર.

મકાઈને અધકચરાં પીસવાં. વાસણમાં ઘી કરી, મકાઈને સાંતળવાં. તે નરમ થાય એટલે તેમાં લીંબુનો રસ, પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, પીસેલાં આદુમરચાં, કોથમીર કરી તેને એકસરખું હલાવતાં રહેવું. પછી નીચે ઉતારી ઠંડુ પડવા દેવું.

બટાકા બાફી છોલી, પીસી, તેમાં પીસેલાં આદુમરચાં, ચણાનો લોટ, લીંબુનો રસ પ્રમાણસર ખાંડ, લૂણ પધરાવી, આલાલોટ કરી, કોથમીર પધરાવી બધું બરાબર ભેળું કરવું. પછી એક સરખા ભાગ પાડી વાટકી જેવો આકાર કરવો. તેમાં વચ્ચે મકાઈનું પૂરણ ભરી, લંબગોળ આકાર આપવો. આલાલોટમાં અથવા મેંદામાં પલોટી (રગદોળી) તેલમાં તળી લેવા. પકવ થયે થાળીમાં કાઢી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૪. પૌવાનો બિરંજ :

૦ાા કિ. પૌવા, ૦ા કિ. ખાંડ દળેલી, ૧ વાટકી મગની દાળ, ૧/૨ વાટકી તલ, નારિયેળ અડધું, એલચી-જાયફળ-ઘી-વરખ.

પૌઆ સાફ કરી ધોઈ લેવા. ધવારે વાર જળમાં રાખવા નહિ. (બટાકા પૌવામાં જેમ છૂટા રહી શકે તેવા રાખવા) એક કથરોટમાં છૂટા પધરાવવા.

મગની દાળ એક કલાક પલાળવી ને અધકચરી વાટવી. ઘી મૂકીને સાંતળવી. સીજી જાય એટલે એને પૌવા પર પાથરવી. તલ શેકીને અધકચરા કરી પધરાવવા, નારિયેળનું ખમણ કરી પધરાવવું પછી બૂરું અને ગરમ કરેલું ઘી પધરાવી હળવે હાથે મિક્સ કરીને કલાક સુધી રહેવા દેવું. ખાંડ ઓગાળી મિક્સ થાય એટલે પાછું જરા હલાવીને તૈયાર કરવું. એલચી-જાયફળ પધરાવી શ્રીને ધરવું. વરખ પણ લગાડી શકાય.

૫. રવાની બરફી :

૧ વાટકી રવો, ૧ વાટકી ઘી, ૩ વાટકી ખાંડ, ૪ વાટકી દૂધ, જાયફળ, વરખ, જાયફળને બદલે એલચી લઈ શકાય.

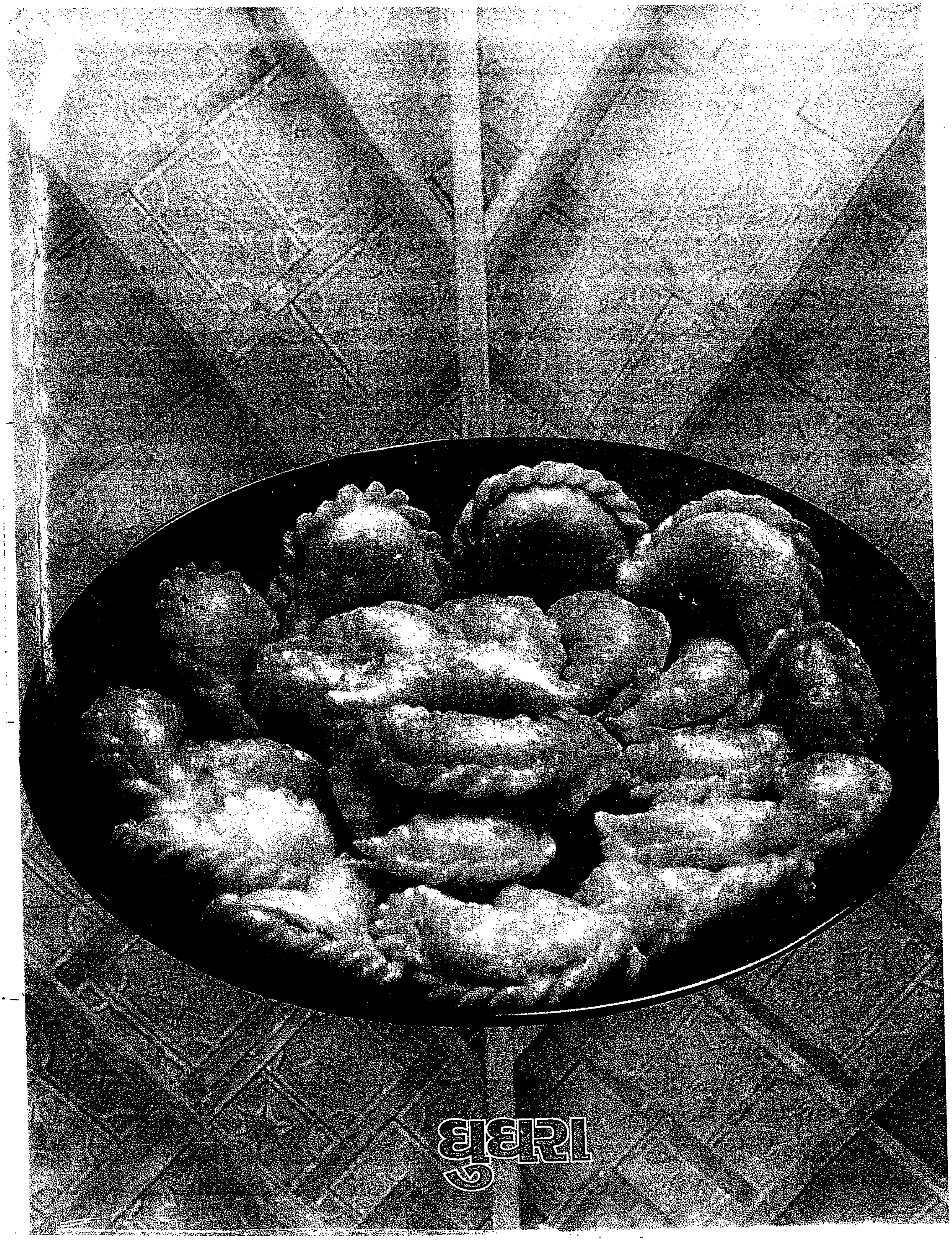
પહેલાં દૂધ ઉકાળવું, જાડું થવા આવે એટલે એમાં એક વાટકી ઘી કરી દેવું. જરા ઊકળે પછી રવો અને ખાંડ મિક્સ કરી એમાં ભભરાવતા જવું, હલાવતાં જવું. ગોળી પડતું થાય એટલે ઉતારીને, જાયફળ કે એલચી પધરાવીને, હલાવીને, થાળી ઊંધી કરીને જલદી વણી લેવું. વરખ લગાડવા. ટૂક કરી શ્રીને ધરવી.

૬. મસાલાની ઢેબરી :

૨ વાટકી ચોખા, ૧ વાટકી અડદની દાળ, ૧ વાટકી બાજરી, ૧ વાટકી ચણાની દાળ ૧ વાટકી જુવાર આ બધું જુદું જુદું સહેજ શેકવું અને પછી ભેગું કરીને કરકરો લોટ ભરડાવવો.

મીઠું, હળદર, લીલા આદુ મરચાં, કોથમીર એક ઝૂડી (પાશેર), તેલ, દહીં અડધો શેર, હિંગ જોઈતા પ્રમાણમાં.

પહેલાં કોથમીર સુધારીને ધોઈને તૈયાર કરવી. પછી કરકરો ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરેલો લોટ લઈ, તેમાં તેલનું સાધારણ મોણ અને બધો મસાલો પ્રમાણસર મેળવી, સુધારેલી કોથમીર પધરાવવી અને દહીંથી લોટ બાંધવો. વધતું ઘટતું જળ ઊમેરી થેપલા-ઢેબરાની જેમ બાંધવો. બહુ સખત નહિ. પછી સ્ટીલની થાળી લઈ ઊંધી કરી તેના ઉપર તેલ લગાડી, જોઈતા પ્રમાણના નાના-મોટા લુવા કરી, એક એક એમ થાળી ઉપર થેપવા. જળનો હાથ જરૂરી લાગે તો લેવો. અને તવી પર બદામી સાંતળી, શ્રીને



ઘૂઘરા

ધરવી. સાથે છૂંદો કેરીનો ધરવો.

૭. ખજૂર રસાયણ :

૧૫૦ ગ્રામ ઠળિયા વગરનું ખજૂર, ૧૫૦ ગ્રામ મોળો માવો, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખ્ખું ઘી, ૨૦ ગ્રામ સિંગોડાનો લોટ, ૧ ગ્રામ જાયફળ, ૧ ગ્રામ જાવંત્રી, ૧ ગ્રામ લવેંગ, ૧૦ ગ્રામ મગજતરી, ૨ ગ્રામ એલચી, ૧ ગ્રામ કેશર, ૨ ગ્રામ સૂંઠ, ૧૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૨ ગ્રામ મરી, ૧ ગ્રામ પીપર, ૧ ગ્રામ પીપરીમૂળ.

ખજૂરને ધોઈ નાના નાના ટૂક કરવા અને થોડા ઘીમાં સાંતળી લેવા. માવાંને તથા સિંગોડાના લોટને જુદા જુદા શેકી લેવા. બીજું બધું વસાણું બારીક પીસી લેવું. ખાંડમાં પાણી કરી, લગભગ ૫૦ મિલિલીટર જેટલું, એક ચમચી દૂધ કરી, મેલ ઉતારી, બે તારી ચાસણી કરવી. આ ચાસણીમાં માવો, ખજૂરના ટૂક, અને લોટ સિંગોડાનો પધરાવી, ખદબદાવવું. ગોળી વળતું થાય ત્યારે નીચે ઉતારી, વસાણું બધું પધરાવી, બરાબર હલાવી, થાળીમાં પાથરી દેવું. કાજુ, બદામ, પિસ્તાની ઝીણી-ઝીણી ચીરીઓ કરી ઉપર શોભા કરી શકાય, શ્રીને ધરાવવું.

૮. કેશર પિસ્તઈ ઘૂઘરા :

૪૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૨૦૦ ગ્રામ રવો, ૧૦૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૨૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૩૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ ખસખસ, ૨૫ ગ્રામ ચારોળી, ૨૫ ગ્રામ પિસ્તા, ૧ ચમચો દૂધ, અડધો તોલો એલચી, તળવા માટે ઘી.

૧૦૦ ગ્રામ રવાને ઘીમાં ધીમી આંચે બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી થાળીમાં કાઢી, એક ચમચો દૂધ છાંટી, દળેલી ખાંડ, કોપરાનું ખમણ, ચારોળીનો ભૂકો, ખસખસ, અને એલચીનો ભૂકો, કરી બરાબર મિક્સ કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

૪૦૦ ગ્રામ મેંદો અને ૧૦૦ ગ્રામ રવો બન્ને ભેગા કરી, તેમાં ઘીનું મોણ પ્રમાણસર કરી, સરખી રીતે મસળી તેના ચાર સરખા ભાગ કરવા. બે ભાગ સફેદ રહેવા દેવા. એક ભાગમાં, કેશરી રંગ પકડે એટલું કેશર, ખરલમાં દૂધમાં ઘૂંટીને પધરાવવું. બીજા ભાગમાં ૨૫ ગ્રામ પિસ્તાનો ભૂકો દૂધમાં પલાળીને પધરાવવો. પછી બે ભાગ સફેદ રહેવા દીધા છે તેની, કેશરવાળા ભાગની, અને પિસ્તાવાળા ભાગની એમ ત્રણ કણેકો જુદી જુદી બાંધવી. આ ત્રણ કણેકો એક કલાક રાખી મૂકવી. પછી ખાંડી થોડું ઘી લઈ કેળવી, તૈયાર કરવી.

ચોખાના લોટમાં પ્રમાણસર ઘી કરી, ફીણીને સાટો બનાવવો.

સફેદ કણેકમાંથી, લુવો લઈ, પાતળી મોટી પૂરી બનાવવી. જરૂર પડે તો ચોખાનું અટામણ લેવું. આ પૂરી પર સાટો લગાવવો. પછી તેના પર કેશરી કણેકમાંથી લૂવો લઈ, તે જ માપની પૂરી વણી, મૂકવી. એના પર સાટો લગાવવો. પછી પિસ્તઈ કણેકમાંથી લૂવો લઈ તે જ માપની પૂરી વણી, તેના પર મૂકવી અને એના પર સાટો લગાડવો. પછી સફેદ કણેકમાંથી લૂવો લઈ તે જ માપની પૂરી વણી, એ સફેદ પૂરી તેના પર મૂકવી. હવે સફેદ પૂરી પર સાટો લગાડવો નહીં. (પૂરીઓ એક સરખી અને પાતળી વણવી.) હવે પાંતરાની જેમ વીંટો વાળી લેવો અને પછી આ લાંબા વીંટાનો ઊભો ટૂક, ચાકુથી કરવો. એટલે કે લાંબો જે વીંટો છે તેના બે ભાગ એવી રીતે કરવા કે જેથી બે લાંબા ટૂક થાય. હવે

આમાંથી એક લાંબો ટૂક લઈ, તેની પડવાળી બાજુ નીચે રાખી, તેના ૧/૨ ઇંચના ટૂક કરવા. વચ્ચે બધાં પડ રહે અને ઉપર સફેદ પૂરીનો રહે તેમ દાબી, તેની પૂરી વણી, હાથમાં લઈ, તેમાં તૈયાર કરેલો સાંજો મૂકી, ઘૂઘરાની જેમ બરાબર વાળવા. કિનારે કાંગરી પાડવી. પછી વેજીટેબલ ઘીમાં તળી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

૯. બદામ પાક :

૨૫૦ ગ્રામ માવો, ૧૦૦ ગ્રામ બદામ, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ મગજરીનાં બી, ખસખસ, સૂંઠનો ભૂકો, ગંઠોડાનો ભૂકો કોપરું, ૨૫-૨૫ ગ્રામ, સાંતળવા માટે ઘી.

પ્રથમ કોપરું, મગજતરીનાં બી, બદામનો ભૂકો, ત્રણેને જુદા જુદા ઘીમાં સાંતળી લેવા. માવાને છુટો પાડી, એમાં ઘી કરી, ગુલાબી રંગ પકડે એ રીતે શેકવો. એ પછી એમાં ખાંડ કરી, હલાવતા રહી, ગરમ થવા દેવું. ખાંડનું પાણી શોષાઈ જાય અને માવો ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી એમાં સાંતળેલી મગજતરી, કોપરું, બદામનો ભૂકો, ખસખસ, સૂંઠનો ભૂકો, ગંઠોડાનો ભૂકો કરી, બરાબર હલાવવું. બરાબર મિક્સ થાય બાદ થાળીમાં પાથરી સહેજ ઠરે એટલે નાના, મોટા, જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી, ઠરવા દેવો. શ્રીને ધરાવવો.

૧૦. ફરાળી ગોટા :

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, સાબુદાણા ૨૦૦ ગ્રામ, સીંગનો ભૂકો ૧૦૦ ગ્રામ, કાજુ ૫૦ ગ્રામ, કિસમિસ બે મોટાં ચમચાં, મગજતરીનાં બી એક સાધારણ નાની કટોરી જેટલાં, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લીંબુ, ખાંડ, કોપરું, લૂણ, ઘી.

બટાકાને બાફી, છોલી, પીસી લેવા. તેમાં સીંગદાણાનો ભૂકો, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લીંબુનો રસ, ખાંડ, કાજુના બારીક ટૂક, કિસમિસ, લૂણ કરી બરાબર મિક્સ કરવું. બે-ત્રણ કલાક આગળથી સાબુદાણા પલાળી રાખવા. પલળે પછી કપડાં પર પાથરી વવઠાવા દેવા. સૂકા થાય એટલે ઉપર જે મિશ્રણ તૈયાર કર્યું છે તેમાં પધરાવવા. મગજતરીનાં બી, કોપરું, કોથમીર પ્રમાણસર કરવાં. બધું બરાબર મિક્સ કરી, એક સરખા ભાગ કરી, પેટીસના જેવો ગોળ આકાર આપી ઘીમાં ગુલાબી તળી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

૧૧. તરકારી દહીંવડા :

૨૦૦ ગ્રામ કાકડી, ૫૦૦ ગ્રામ વટાણા, ૭૦૦ ગ્રામ બટાકા, અડધું લીલું નારિયેળ, એક ઝૂડી કોથમીર, એક મોટો ચમચો તલ, એક મોટો ચમચો મકાઈનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ સીંગનો ભૂકો, એક લીટર દૂધનું દહીં, બે મોટા ચમચા કાજુના ટુકડા, લીંબુ, ખાંડ, લૂણ, ઘી, ખંજૂરની ચટણી.

બટાકાને બાફી, છોલી, તેને પીસી લેવા. તેમાં મકાઈનો લોટ, લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, કોથમીર પ્રમાણસર કરી બરાબર મિક્સ કરવું. વટાણાને બાફી લેવા. સીંગને છોડા સાથે જ અધકચરી પીસી લેવી. કાકડીના મોટા ટૂક કરી, અધકચરા બાફી, નિતારીને બારીક સુધારી લેવા. તપેલીમાં એક મોટો ચમચો ઘી કરી તેમાં બાફેલાં શાકભાજી કરી, સીંગનો ભૂકો, લીલું કોપરું, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લીંબુનો રસ, લૂણ, ખાંડ, કોથમીર કરી પાંચથી સાત મિનિટ હલાવી નીચે ઉતારી લેવું. બટાકાના એક સરખા ભાગ કરી, ચપટાવી, તેમાં ઉપર તૈયાર કરેલ તરકારીનું પૂરણ ભરી, ગોળ વાળી લઈ, હલકે

હાથે પાછા દહીંવડાની જેમ ચપટાવી, તેલમાં ગુલાબી તળી લેવા. દહીંને ભાંગી, તેમાં તળેલા કાજુના ટૂક પધરાવી, પ્રમાણસર લૂણ કરી દરેક વડા પર તે દહીં પધરાવી, ઉપર ખજૂરની ચટણી પધરાવી, મરીની ભૂકી તથા કોથમીર ભુરકાવી શ્રીને ધરાવવા.

૧૨. મિશ્ર કઠોળ :

૨૦૦ ગ્રામ મગ, ૨૦૦ ગ્રામ લાલ ઝીણા ચોળા, ૧૦૦ ગ્રામ સફેદ ચોળા, ૧૦૦ ગ્રામ લાલ ચણા, ૨૦૦ ગ્રામ સફેદ વટાણા, ૨૦૦ ગ્રામ મઠ, ૫૦૦ ગ્રામ લીલી દ્રાક્ષ, કોથમીર, ખાંડ, લૂણ, ઘી, કોપરું એક નાળિયેર, ધાણા, ચારોળી, ખસખસ, જીરું, આદુમરચાં, લવેંગ, તજ, હળદર.

બધું કઠોળ ભેગું કરી બે દિવસ આગળ પલાળવું. એક દિવસ પલાળી બીજે દિવસે પોટલીમાં બાંધવું. ઊકળતા પાણીમાં સોડા નાખ્યા વિના બાફવું. અડધા નાળિયેરનું કોપરું ખમણી તેમાં ત્રણ નાની કટોરી પાણી કરી, તેને અડધો કલાક રાખી પ્રવાહી દૂધ જેવું કરવું. તપેલીમાં ઘી કરી તેમાં અડધા નાળિયેરનું કોપરું, બે મોટા ચમચા ધાણા, એક નાની કટોરી ચારોળી, દોઢ મોટો ચમચો જીરું, અડધી નાની કટોરી ખસખસ, પ્રમાણસર આદુ-મરચાંના ટૂક, બે લવેંગ, એક ટુકડો તજ નાના ટૂક કરી પ્રમાણસર હળદર, સાંતળવા. ઘી બહાર આવે એટલે દ્રાક્ષ ધોઈને સાફ કરી રાખી હોય તે કરી દેવી. તે નરમ પડે ત્યાં સુધી હલાવતા રહેવું પછી તેમાં તૈયાર કરેલ કોપરાનું પ્રવાહી દૂધ કરી લૂણ, ખાંડ પ્રમાણસર પધરાવવા. આ બધું ઊકળવા માંડે એટલે તેમાં બાફેલું કઠોળ પધરાવવું. દશ મિનિટ ધીમા ગેસ પર કે આંચ પર ઉકાળી અડધી કોથમીર તેમાં પધરાવી, થોડીવારે નીચે ઉતારી, બાકીની કોથમીર ઉપર ભુરકાવવી. શ્રીને સોહાતું થયે ધરાવવું.

૧૩. ધાન તરકારી :

એક નાની કટોરી તુવેરની દાળ, એક નાની કટોરી મગની દાળ, એક નાની કટોરી ચણાની દાળ એક નાની કટોરી ચોળાની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ રીંગણા, અડધી ઝૂડી મેથીની ભાજી, ૧૦૦ ગ્રામ કોળું, ૧૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, બે નાની કટોરી લીલું કોપરું, બે નાની કટોરી કોથમીર, ઘી, લૂણ, એક નાની કટોરી આમલીનું પાણી, (એક અડધો કપ બરાબર એક નાની કટોરી સમજવી), આદુ-મરચાં, લૂણ, ઘી.

બધી દાળ ભેગી કરી તેને ધોઈ કાઢવી. તેમાં ભાજી, રીંગણા, દૂધી, બટાકા, કોળાના બારીક ટૂક કરી પધરાવવા. તેમાં બાર નાની કટોરી (૬ કપ) પાણી કરી કૂકરમાં બાફવા મૂકવા. સીજી જાય એટલે બહાર કાઢી તેને પ્રવાહી રૂપનું કરવું. હવે એક તપેલીમાં ઘી કરી તેમાં ૧૦ લીલાં મરચાંના ટૂક, એક આદુનો ટૂક તેમજ પ્રમાણસર મરી કરી સાંતળવું. પછી એમાં તૈયાર કરેલ પ્રવાહી પધરાવી, એમાં પ્રમાણસર લૂણ, અડધું કોપરું અને કોથમીર પધરાવવા. ૧૦ મિનિટ ધીમા ગેસ પર કે આંચ ઉપર ઉકાળવું. પછી નીચે ઉતારી બાકી રહેલ કોપરું અને કોથમીર ઉપરથી ભુરકાવવા. સોહાતું થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૪. દહીં કચોરી :

ચાર કપ મેંદો, બે કપ માપીને ચણાનો લોટ, એક કપ ફણગાવેલા મગ, ૦। કિલો બટાકા, એક લીટર દૂધનું દહીં, ૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૭૫ ગ્રામ આમલી, ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ, લૂણ, ગરમમસાલો, ધાણાજીરું, શેકેલો જીરાનો ભૂકો, સંચળનો ભૂકો, ઘી, તેલ.

મેંદો ચાળી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, ગરમ કરેલા ઘીનું મોણ કરી, હલાવવું. જોઈતું જળ લઈ,

પૂરી જેવો લોટ બાંધી, દશ મિનિટ ઢાંકી રાખવું.

પૂરણ માટે, ઘી, ગરમ કરી તેમાં ધીમી આંચે ચણાનો લોટ દશ મિનિટ શેકવો. વધારે શેકવાથી ગોળા વળશે નહીં. નીચે ઉતારી ઠંડો પડવા દેવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ગરમ મસાલો, ધાણાજીરું કરી હલાવવું. ૧ ચમચો તેલ કરવું. જરૂર જણાય તો ૧ ચમચો તેલ વધારે કરી શકાય. તેના ૨૪ ભાગ કરવા. મેંદાનો લોટ બાંધીને ઢાંકી રાખ્યો હોય તેને બરાબર મસળી ૨૪ ભાગ કરવા. એક લુવો હાથમાં લઈ, તેને હથેળીમાં દબાવી પૂરી જેવો કરવો. અંદર ચણાના લોટનો એક ભાગ મૂકી, બંધ કરી, ગોળાકાર કરવો. આ રીતે બધા ગોળાકાર તૈયાર કરવા.

તળવા માટે ઘી આંચ પર મૂકી ગરમ કરવું. દરેક ગોળાકારને વેલણથી જાડા વણી, ધીમી આંચે ગરમ ઘીમાં ગુલાબી રંગના તળવા. બધી કચોરીની પૂરીઓ ફૂલીને દડા જેવી જશે.

એક કપ જેટલા શણગાવેલા મગ બાફીને અને ૦ા કિલો જેટલા બારીક કરેલા બટાકા બાફીને તૈયાર રાખવા.

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૭૫ ગ્રામ આમલીમાંથી બિયાં કાઢી, ત્રણ કપ જળમાં ખજૂર, આમલી અને ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ કરી મધ્યમ આંચે ૨૦ મિનિટ ઉકાળવું. ઠંડુ પડ્યે ચોળીને ગાળી દેવું. ચટણી જાડી હોય તો અડધો કપ પાણી કરવું. લૂણ અને લાલ મરચું પ્રમાણસર કરવું.

તળેલી કચોરીની પૂરીઓને વચમાંથી ફોડવી. તેમાં મગ, બટાકા કરવા. ઉપર દહીં તથા ખજૂરની ચટણી કરવી. પ્રમાણસર લૂણ, શેકેલા જીરાનો ભૂકો, અને સંચળનો ભૂકો, ભુરકાવવો. શ્રીને ધરતી વખતે કચોરી ફોડીને મસાલો ભરવો, અગાઉથી નહીં. દહીં ખસ્તા કચોરી કરવી હોય તો મેંદાનો લોટ દહીં કચોરી જેવો જ તૈયાર કરવો. પૂરણ માટે એક કપ મગની દાળ ૪ થી ૫ કલાક પલાળી રાખી, પછી ધોઈને બારીક પીસી લેવી. એક ચમચો ઘી ગરમ કરી તેમાં મગની દાળ સાંતળી લેવી. પ્રમાણસર લૂણ, ધાણાજીરું. ગરમ મસાલો કરી હલાવવું. પ્રમાણસર આમચૂરનો ભૂકો કરવો. ચણાનો લોટ વાપરવો નહીં. બાકી રીત ઉપર મુજબ.

૧૫. ભરેલા પરોઠા :

૨ કપ ભરીને મેંદો અથવા ઘઉંનો બારીક લોટ, અડધો કપ દૂધની મલાઈ, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, દહીં, ઘી, તેલ, લૂણ, ખાવાનો સોડા, આદુમરચાં, ખાંડ, લીંબુ, હિંગ, કોપરું, કોથમીર.

લોટ ચાળી તેમાં લૂણ પ્રમાણસર કરવું. એક ચમચો ઘીનું મોણ કરવું. અડદો કપ દૂધની મલાઈ, એક ચમચો દહીં, અડધી ચમચી ખાવાનો સોડા કરી હલાવવું. ઠંડુ જળ કરી નરમ લોટ બાંધવો. ઢાંકીને ઠંડકમાં ચાર કલાક રાખવો. પછી ખૂબ સરસ રીતે મસળીને આઠથી દશ સરખા લુવા કરવા.

બટાકા બાફી, છોડા ઉતારી, પીસી લેવાં. વટાણા બાફી, પીસી લઈ બટાકામાં ભેળવવા. પ્રમાણસર લૂણ, આદુમરચાં ખાંડ, લીંબુનો રસ, દહીં, કોપરું, કોથમીર કરી પૂરણ તૈયાર કરવું.

પછી હાથમાં લૂવો લઈ તેને હથેળીમાં સપાટ કરવો. તેમાં પૂરણનો એક ભાગ મૂકી બંધ કરવો. સરખો ગોળાકાર કરવો. આ પ્રમાણે બધા ગોળા તૈયાર કરવા. અડધો ઇંચની જાડાઈ રહે એ પ્રમાણે દરેક ગોળાને વણવો, તાવી પર તેલ અથવા ઘી કરી શેકી લેવા. પરોઠા સાદા બનાવવા હોય તો તૈયાર કરેલ લોટના સરખા ભાગ કરી ત્રિકોણ વણી તાવી પર ઘીથી શેકવા. શ્રીને ધરાવવા.

૧૬. પનીર :

એક લીટર દૂધને આંચ પર ગરમ કરવું. ઊભરો આવે પછી એમાં એક લીંબુનો રસ નિચોવવો. લીંબુને બદલે એક કપ દહીં પણ કરી શકાય. દૂધ બરાબર ફાટી જાય પછી તેને નીચે ઉતારવું. એ ચાળણીમાં બારીક મલમલ જેવા કપડાંનો ટુકડો ધરી, તેમાં ફાટેલું દૂધ ઠાલવી, કપડું વાળી દઈ, ઉપર વજન મૂકી, નિતરવા દેવું. જળ બધું નીકળી જાય પછી પનીર બહાર કાઢવું. જરૂરિયાત પ્રમાણે પનીરને હાથેથી છૂટું કરવું અથવા મસળવું.

૧૭. નાળિયેરનું દૂધ :

તાજા ખમણેલા એક નાળિયેરમાં ત્રણ કપ જળ કરી, લિક્વિડાઈઝરમાં પાંચ મિનિટ ચર્ન કરવું. પછી બારીક કપડાંથી ગાળી લેવું. લિક્વિડાઈઝર ન હોય તો નાળિયેરના ખમણમાં ત્રણ કપ જળ કરી, એક કલાક રહેવા દેવું. પછી મસળી, બારીક કપડાંથી ગાળી દૂધ તૈયાર કરવું.

પનીર અને નાળિયેરના દૂધને તૈયાર કરવાની આ રીત નોંધી રાખવી.

૧૮. ફુદીનાની ચટણી :

૧ ઝૂડી ફૂદીનો, ૧ ઝૂડી કોથમીર, આદુ-મરચાં, ગોળ બારીક કતલી કરેલો, ભીંજવેલી આમલી, લૂણ, જીરું.

ફૂદીનો, કોથમીર ઝીણાં સુધારી લેવાં. ધોઈને તેમાં બે લીલાં મરચાં, એક ટૂક આદુનો, બે ચમચા બારીક કતલી કરેલો ગોળ, ૧ ચમચો ભીંજવેલી આમલી, પ્રમાણસર લૂણ એક ચમચો જીરું કરી, બારીક મુલાયમ ચટણી પીસી લેવી. સમોસા, પકોડા, ગુંજા વગેરે સાથે શ્રીને ધરાવી શકાય.

૧૯. કોપરાની ચટણી :

અડધો કટોરો ખમણેલું નાળિયેર, અડધો કટોરો કોથમીર, આદુ-મરચાં, ૧/૨ કપ શેકેલી ચણાની દાળ, ભીંજવેલી આમલી, લૂણ, રાઈ, ૧/૨ ચમચી અડદની દાળ, ઘી, લીમડાનાં પાન.

ખમણેલું નાળિયેર, બારીક સુધારેલી કોથમીર, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ, શેકેલી ચણાની દાળ, ૨ ચમચી ભીંજવેલી આમલી આ બધામાં થોડું જળ કરી મુલાયમ બારીક ચટણી પીસી લેવી. ૧ ચમચી ઘી વઘાર માટે આંચ પર મૂકી, તેમાં ૧/૨ ચમચી અડદની દાળ, થોડા લીમડાનાં પાન કરી વઘાર કરી તે વઘાર ચટણીમાં કરવો. ચટણી જાડી લાગે તો જળ કરી પાતળી કરવી. ઈડલી, ઢોસા-ચીલા વગેરે સાથે શ્રીને ધરાવી શકાય.

૨૦. આમલીની ચટણી :

૧ કટોરો આમલી, ૩/૪ કટોરી ગોળ, લૂણ, મરચું, ગરમ મસાલો.

આમલીને બે કલાક પલાળી તેનો ઘટ્ટ રસો ગાળીને લેવો. તેમાં ગોળ કરી બરાબર મિક્સ કરવો. પ્રમાણસર મીઠું, મરચું, ગરમ મસાલો કરવો. શ્રીને નમકીન સામગ્રી સાથે ધરાવી શકાય.

૨૧. કાકડીનું રાયતું :

૧/૪ કિલો કાકડી, આદુ-મરચાં, ૧/૪ કટોરી કોથમીર, ૩/૪ કટોરી પાણી નિતારેલું દહીં, લૂણ, ખાંડ ૧/૨ ચમચી ફીણેલી રાઈ.

રાઈને વાટી તેમાં એક ચમચી જળ કરી ખૂબ ફીણવી. કાકડીની છાલ કાઢી, છીણી, પ્રમાણસર લૂણ કરી, હલાવી, પાણી નિચોવી કાઢવું, દહીંમાં સંચો ફેરવી, તેમાં કાકડીની છીણ કરી, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, બારીક સુધારેલી કોથમીર, પ્રમાણસર ખાંડ અને ફીણેલી રાઈ કરી, બરાબર મિક્સ કરવું. શ્રીને સામગ્રી સાથે ધરાવવું.

૨૨. કોપરાનું રાયતું :

૧.૫ કટોરો પાણી નિતારેલું દહીં, ૧.૫ કટોરો ખમણેલું કોપરું, આદુ-મરચાં, લૂણ, ખાંડ.

કોપરું, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, એક સાથે બારીક મુલાયમ પીસી લેવાં. દહીંમાં સંચો, ફેરવી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરી હલાવી, તેમાં પીસેલી કોપરાની ચટણી પધરાવી દેવી. શ્રીને સામગ્રી સાથે ધરાવવું.

૨૩. શણગાવેલા મગનું રાયતું :

૧.૫ કટોરો પાણી નિતારેલું દહીં, ૧ કટોરો બાફેલા શણગાવેલા મગ અડધો. કટોરો બાફેલા બારીક કરેલા બટાકા, આદુ-મરચાં, લૂણ, શેકેલા જીરાનો ભૂકો.

દહીંમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, સંચો ફેરવવો. તેમાં શણગાવેલા મગ, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, બટાકા કરી, ઉપર શેકેલા જીરાનો ભૂકો કરવો. શ્રીને સામગ્રી સાથે ધરાવવું.

૨૪. ફુદીનાનાં બીડલાં :

દોઢ કટોરો મેંદો, અડધો કપ મેંદાનો સાટો, ૨ કટોરા ફૂદીનાનાં પાન, ૧ કટોરો કોથમીર, ખાવાનો સોડા, લૂણ, તેલ, આદુ-મરચાં, જીરું, ખાંડ, એક લીંબુનો રસ, ૦ાા કટોરો દૂધ, ખાખરાનો ભૂકો.

મેંદાને ચાળી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને તેલનું મોણ કરી, પ્રમાણસર ખાવાનો સોડા કરી બરાબર હલાવવું. ઠંડા જળથી પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. ઢાંકીને અડધો કલાક રાખવો. પછી બરાબર મસળી તેના દશ લુવા કરવા. દરેક લુવાની પાતળી રોટલી વણી બાજુ પર ધરવી. એક મોટું તપેલું અડધું પાણીથી ભરી, આંચ પર ગરમ કરવા મૂકવું. તેમાં એક ચમચી તેલ કરવું. પાણી ઊકળે પછી વારા ફરતી રોટલી પાણીમાં પધરાવી, રોટલી ઉપર આવે એટલે ઝારાથી બહાર કાઢી થાળીમાં અલગ-અલગ મૂકવી.

ફૂદીનો, કોથમીર, પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, જીરું, ખાંડ એક સાથે પીસી લઈ તેની ઘટ્ટ ચટણી કરવી. તેમાં લીંબુનો રસ કરી હલાવી લેવી.

આ ચટણી દરેક રોટલી પર પ્રમાણસર પાથરી રોટલીનો વીંટો કરવો. ઉપરનો ભાગ મેંદાના સાટાથી બંધ કરવો. વીંટાના વચમાંથી બે ભાગ કરવા. દૂધમાં ઝબોળી, તેના પર બારીક ચાળણીથી ચાળેલો ખાખરોનો ભૂકો લગાડવો. ગરમ તેલમાં ગુલાબી રંગના તળી લેવાં. શ્રીને ધરાવવાં.

૨૫. સળીદાર ગલગોટા :

૧ કિલો બટાકા, એક વાટકી મેંદો, એક વાટકી ચણાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ સફરજન દળદાર, ખાવાનો સોડા, લૂણ, અડધી વાટકી બારીક કરેલી કોથમીર, મરી, આદુ-મરચાં, શેકેલું ધાણાજીરું, આમચૂર, તેલ.

બટાકાને છોલી, છીણી, છીણ પાણીમાં રાખવી, એક વાસણમાં પાણી ઉકાળવા મૂકી, તેમાં થોડું લૂણ કરવું. ઊકળતા પાણીમાં બટાકાની છીણ કરી, બેથી ત્રણ ઊબરા લાવી, પછી ચારણીમાં નિતારી

લેવી, ઠંડી પડે પછી તેમાં ખાવાનો સોડા અને લૂણ પ્રમાણસર કરી, મેંદો કરી બધું બરાબર મિક્સ કરી બાજુ પર રાખવું.

લોખંડની પેણીમાં તેલ વગર ચણાનો લોટ બદામી રંગનો શેકી લેવો. નીચે ઉતારી ઠંડો પડે એટલે એમાં બારીક સફરજનના ટૂક, કોથમીર, પ્રમાણસર લૂણ, આમચૂર, મરી, આદુ-મરચાં, શેકેલું ધાણાજીરું-બધો મસાલો કરી, મિક્સ કરવું. આ તૈયાર થયેલ પૂરણના ૨૦ ભાગ કરવા.

બટાકાની છીણના ૨૦ ભાગ કરવા. એક ભાગ હાથમાં મૂકી થેપવો. તેમાં પૂરણ મૂકી, ગોળ કરી, જરા ચપટાવી તરત જ તેલમાં તળતાં જવાં. ગુલાબી રંગના તળવા, આ પ્રમાણે બધા તળી લેવાં. બટાકાની છીણના આ ગલગોટામાં સળીઓની ડિઝાઈન પડવાથી ખૂબ સુંદર દેખાશે. શ્રીને ધરાવવા.

૨૬. દહીં મિશ્રણ :

એક લીટર દૂધનું મોળું દહીં, ૪૦૦ ગ્રામ ચણાના લોટની સેવ, ૧૫૦ ગ્રામ શણગાવેલા મગ, ૧૦૦ ગ્રામ સફેદ ચોળી, લૂણ, ધાણાજીરું, મરી, આદુ-મરચાં, ગરમ મસાલો, પોણી વાટકી (વાટકી કપ જેટલી) છીણેલું સૂકું કોપરું, તેલ, ૨૦૦ ગ્રામ પાતળા પૌવા, અડધી વાટકી શેકેલી સીંગ, અડધી વાટકી દાળિયા, અડધી વાટકી કાજુના ટુકડા, અડધી વાટકી સમારેલું સૂકું કોપરું, પ્રમાણસર મીઠું, ખાંડ, હળદર, રાઈ, હિંગ, તેલ, મીઠો લીમડો, મરી, ૨૦૦ ગ્રામ જાડા પૌવા, ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, તેલ, રાઈ, હિંગ, લીંબુ, હળદર, કોથમીર, લૂણ, ખાંડ.

૧. દહીંમાં સંચો ફેરવી, પ્રમાણસર લૂણ કરી, બાજુ પર રાખવું.

૨. ચણાના લોટની સેવ તળી બાજુએ રાખવી.

૩. તેલ ગરમ મૂકી. તેમાં શણગાવેલા મગ, પલાળેલી ચોળી કરી દેવાં. જળ અને લૂણ કરી ચઢવા દેવાં. જળ શોષાઈ જાય પછી પ્રમાણસર ધાણાજીરું, મરી, આદુ-મરચાં, ગરમ મસાલો, છીણેલું સૂકું કોપરું—આ બધો મસાલો કરી હલાવી, નીચે ઉતારી બાજુ પર રાખવું.

૪. પાતળા પૌવાને લોખંડની પેણીમાં શેકી બાજુ પર રાખવા. તેલ ગરમ કરવું. એમાં છોડા કાઢેલા સીંગદાણા, કાજુના ટુકડા, દાળિયા કરી હલાવવું. તેલ ચાર ચમચા લેવું. બદામી રંગના થાય પછી બહાર કાઢી બાજુ પર રાખવા. તે જ તેલમાં રાઈ, હિંગ, લીમડાના પાન કરી વઘાર કરવો. વઘાર થાય એટલે એમાં શેકેલા પૌવા, કાજુ, દાળિયા, સીંગ કરી દેવા. સમારેલું સૂકું કોપરું કરી દેવું. પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, મરી કરી, નીચે ઉતારી ચેવડો ઠંડો પડે એટલે પ્રમાણસર ખાંડ કરી હલાવવો.

૫. જાડા પૌવાને પલાળી, ચાળણીમાં કાઢી છૂટા કરવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, આદુમરચાં, અને ખાંડ કરી, હલાવી બાજુ પર રાખવાં. બટાકાને છોલી બારીક, સુધારવા. તેલ ગરમ મૂકવું. તેમાં રાઈ, હિંગ પ્રમાણસર કરી, વઘાર થયે, તેમાં બટાકા પધરાવી, લૂણ પ્રમાણસર કરી, ઢાંકીને ધીમે તાપે સીજવા દેવા. બટાકા ચઢી જાય તેમાં તૈયાર કરેલા જાડા પૌવા કરી હલાવવું. લીંબુનો રસ પ્રમાણસર અને કોથમીર પધરાવવાં.

નાની નાની (ડિશ) જેવી થાળીઓમાં પહેલાં મગ-ચોળીનું મિશ્રણ પાથરવું. તેની ઉપર થોડા બટાકા-પૌવા પાથરવા તેની ઉપર ચેવડો ભુરકાવવો તેની ઉપર સેવ પાથરવી અને તેની ઉપર પ્રમાણસર દહીં પાથરવું. શ્રીને ધરાવવું. મગ અને ચોળીને બદલે બીજા કઠોળનું પણ મિશ્રણ લઈ શકાય.

૨૭. શાક-કઠોળના પતરવેલીઆ :

૨ કટોરી (કપ જેવડી) મેંદો, ૨ ચમચા ૧૦૦ ગ્રામ ચોળી, ૧૦૦ ગ્રામ મરચાં લાંબા, ૧ કટોરી શણગાવેલા મગ, ૧ ચમચી આજીનો મોટો પાવડર, (ખાવાના સોડા જેવો બજારમાં મળે છે અને સોડા તથા સંચોરા જેવું કામ આપે છે) ૧ ચમચી મરી.

મેંદાને ચાળી તેમાં રવો ભેળવવો. પ્રમાણસર ખાવાનો સોડા, લૂણ અને તેલ કરી, હલાવી, મસળી, ઠંડા પાણીથી પૂરી જેવો લોટ બાંધી ૧૦ મિનિટ ઢાંકી રાખવો.

ફણસી, કાકડી અને કૂમળી ચોળીને બારીક સમારી ઠંડા પાણીમાં બે કલાક રાખવાં. લાંબા મરચાંની પાતળી સળીઓ કરવી. એક વાસણમાં તેલ આંચ પર મૂકવું. ગરમ થાય એટલે તેમાં પાણી નિતારીને ફણસી અને ચોળી કરી દેવાં. આજીનો મોટો પાવડર ૧ ચમચી પધરાવવો. ઢાંકીને દશ મિનિટ સુધી રહેવા દેવું. પછી ઢાંકણ ખોલી, મરચાંની સળીઓ અને કાકડી, પાણી નિતારીને એમાં કરવા. ઢાંક્યા વિના દશ મિનિટ રાખવું. મગ બાફી રાખ્યા હોય તે એમાં પધરાવવા. લૂણ કરવું. પાણી શોષાઈ જાય પછી નીચે ઉતારી, ઠંડુ પડવા દેવું. મરીની ભૂકી કરી, હલાવી બાજુ પર રાખવું.

લોટ બાંધી ઢાંકી રાખ્યો હોય તેને મસળી, તેના ૧૦ લૂવા કરવા. એક લૂવો લઈ પાતળી રોટલી વણવી. તેના પર ઉપરનું બે ચમચા શાક પધરાવવું. રોટલીની આજુબાજુનો ભાગ વાળી વીંટો કરવો. ઉપરના ભાગને પાણી લગાડી બરાબર ચોંટાડવો. આ પ્રમાણે બધા વીંટા તૈયાર કરવા. થાળીમાં મેંદો ભુરકાવી વીંટા મૂકવા. તરત જ ગરમ તેલમાં ધીમી આંચે ગુલાબી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવા. વચમાંથી કાપીને ટૂક કરવા. વધુ વખત રાખીને તળવાથી વીંટા ફાટી જાય છે, માટે તરત જ તળવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા. ધરવાને બહુવાર હોય તો પહેલાં આછા રંગના તળી લેવા અને ધરતી વેળા ગુલાબી રંગના તળવા.

૨૮. શાકનાં જાંબુડિયા :

એક કિલો બટાકા, ૧ ચમચો માખણ, ૨ ચમચા આરારૂટ પાવડર, લૂણ, ૨૦૦ ગ્રામ વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ કાકડી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ માખણ, તેલ, ૫૦ ગ્રામ કાજુના ટુકડા, ગરમ મસાલો, આમચૂરનો ભૂકો, પીસેલાં આદુ-મરચાં, ૧/૨ કટોરી બારીક કરેલી કોથમીર, બે કટોરી દહીં, ૧ ચમચો લોટ, ૧ કટોરી જળ, ચાર એલચીનો ભૂકો, હળદર, મરી, શેકેલું ધાણાજીરું.

એક વાસણમાં દહીં અને ૧ ચમચો ચણાનો લોટ ભેગાં કરવાં. સંચો ફેરવવો. એક કટોરી જળ કરવું. એમાં એલચી નંગ ચારનો ભૂકો, ૧/૨ ચમચી હળદર, ૧ ચમચી ગરમ મસાલો, ૧ ચમચી મરી, ૧ ચમચો તાજું શેકેલું ધાણાજીરું, પ્રમાણસર લૂણ કરી, ગરમ કરી, આ ઝોલ-રસો બાજુ પર રાખવો.

એક કિલો બટાકાને બાફી, છીણી લઈ, એમાં એક ચમચો માખણ, બે ચમચા આરારૂટ પાવડર, પ્રમાણસર લૂણ કરી, હલાવી, બાજુ પર રાખવું.

ફણસી અને કાકડી બારીક સમારવા. પછી ફણસી, વટાણા, કાકડીને બાફી, પાણી નિતારી, બાજુ પર રાખવાં. ૧૦૦ ગ્રામ બટાકાને બાફીને પીસી લેવા. વાસણમાં ૨ ચમચા તેલ મૂકી ગરમ કરવું. તેમાં બાફેલાં શાક અને પીસેલા બટાકા કરી દઈ, હલાવવું. પ્રમાણસર લૂણ, ગરમ મસાલો, આમચુરનો ભૂકો, પીસેલાં આદુ-મરચાં, અડધી કટોરી કોથમીર કરી, હલાવી નીચે ઉતારી લેવું. પછી તેમાં ૫૦ ગ્રામ

કાજુના ટૂક પધરાવવા.

એક કિલો બટાકા બાફી, માખણ વગેરે પધરાવી બાજુ પર તૈયાર રાખ્યા હોય, તેના દશ ભાગ કરવા. શાકના દશ ભાગ કરવા. ૫૦ ગ્રામ માખણના દશ ભાગ કરવા. પછી બટાકાનો એક ભાગ લઈ હાથેથી થેપી ચપટો કરવો. તેમાં શાકનો ભાગ મૂકી, માખણનો એક ભાગ મૂકવો. બટાકાનો ભાગ ચોમેરથી બંધ કરી, લંબગોળ જાંબુ જેવો આકાર આપવો. આ પ્રમાણે દશેદશ ભાગ તૈયાર કરવા. પછી આંચ પર તેલ ગરમ કરવા મૂકવું. ગરમ થયે ગુલાબી રંગના તળી લેવા. પછી કાઢી લઈ, સોહાતા થયે, શ્રીને ધરાવવા. ઉપર, જે ઝોલ-રસો ગરમ તૈયાર કરી રાખ્યો છે, તે પાથરવો. ઝોલ વિના પણ ધરાવી શકાય. ઝોલ જુદો ધરાવી શકાય.

૨૯. ચોખાની ગોળી :

ચોખાનો લોટ ઝીણો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી, જાયફળ.

આંચ પર ઘી ગરમ કરવા મૂકવું. ઘી ગરમ થયે એમાં ચોખાનો ઝીણો લોટ પધરાવી દેવો. હલાવતા રહેવું. બરાબર બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી ઠંડો પડવા દેવો. ઠંડો પડે પછી એમાં ખાંડ કરી સારી પેઠે ફીણવો. પછી પ્રમાણસર એલચી અને પ્રમાણસર જાયફળનો ભૂકો એમાં કરીને બરાબર મિક્સ કરવો. પછી ગોળી જેવા નંગ વાળી લેવા. શ્રીને ધરાવવી. કેશરી કરવી હોય તો એમાં ખરલમાં કિંચિત્ દૂધ કરી, એ દૂધમાં કેશરને ઘૂંટી, એ કેશર કરવું.

૩૦. બટાકા-વટાણાના શંકુ :

૪૦૦ ગ્રામ વટાણા, ૩૦૦ ગ્રામ બટાકા, અઢી વાટકી મેંદો, પા વાટકી રવો, એક વાટકી કોથમીર, એક વાટકી કોપરાનું ખમણ, તેલ, લૂણ, હિંગ, લીંબુ, ખાંડ, આદુ-મરચાં, ખાવાનો સોડા, થીજેલું ઘી, (એક કટોરી કે વાટકી એક કપના માપની લેવી.)

વટાણાને પીસી લેવા. તેલ ગરમ કરી પીસેલા વટાણા એમાં પધરાવી, પ્રમાણસર ખાવાનો સોડા અને લૂણ કરી ધીમી આંચ પર ઢાંકીને દશ મિનિટ થવા દેવા. પછી ઢાંકણ ખોલી હલાવવા. પાંચ મિનિટ ખુલ્લા રાખવા. નીચે ઉતારી ઠંડા પડવા દેવા. પછી એમાં કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, પ્રમાણસર હિંગ, એક લીંબુનો રસ, ૧ ચમચી ખાંડ, ૧ ચમચી આદુ-મરચાં આ બધો મસાલો કરી, હલાવી, પૂરણ તૈયાર કરવું.

બટાકાને બાફી, છોડા ઉતારી, એને પીસી એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું કરી બાજુ પર રાખવા. અડધી કટોરી મેંદામાં જોઈતું પાણી કરી જાડો સાટો તૈયાર કરવો.

મેંદાને ચાળી તેમાં રવો ભેગો કરી, પ્રમાણસર લૂણ અને ૧ ચમચો થીજેલું ઘી ગરમ કરી, એમાં પધરાવી, મસળવું. પછી જોઈતું જળ કરી, પૂરી જેવો લોટ બાંધી દશ મિનિટ ઢાંકી રાખવું. પછી કણેકને બરાબર મસળી તેના દશ સરખા લૂવા કરવા. એક લૂવો લઈ તેને પૂરીની જેમ વણવો. વચમાંથી કાપી બે ભાગ કરવા. તેને શંકુનો આકાર આપવો. (જે રીતે પાનની બીડી વાળીએ છીએ તે રીતે. નીચેથી અણિયાળો અને ઉપરથી લાંબો પહોળો આકાર બનશે.) આ શંકુમાં પોણા ભાગ સુધી વટાણાનું પૂરણ ભરવું. એની ઉપરથી બટાકાનું પૂરણ ભરવું. તેની ઉપર મેંદાનો સાટો લગાડવો. આ રીતે બધા શંકુ તૈયાર કરવા. વટાણાને બદલે મકાઈ નંગ ૬ના દાણા પીસીને લઈ શકાય. ગરમ તેલમાં તળી લેવા.

સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૩૧. અડદ મગ વટાણાની ઈડલી :

દોઢ કટોરી રવો, ૧ કટોરી ચોખા, પોણી કટોરી અડદની દાળ, પોણી કટોરી મગની દાળ, ૫૦૦ ગ્રામ વટાણા, એક કટોરી બારીક કોથમીર, પોણી કટોરી મોળું દહીં, આદુ-મરચાં, ખાવાનો સોડા, તેલ, લૂણ.

રવાને ઘી વગર ગુલાબી રંગનો શેંકવો. ચોખા, અડદની દાળ અને મગની દાળને સવારે પાણીમાં બાર કલાક પલળે એ રીતે ભીંજવી રાખવી. સાંજે બરાબર ધોઈને બારીક પીસી લેવી. પીસેલું ખીરું ખમણઢોકળાં જેવું ઘટ્ટ રાખવું. પીસેલા ખીરામાં રવો અને મોળું દહીં ભેળવી બાર કલાક સવાર સુધી ઢાંકીને રહેવા દેવું.

વટાણાને પીસી બે ચમચા તેલ ગરમ કરી, એમાં સહેજ ખાવાનો સોડા કરી, પીસેલા વટાણા એમાં પધરાવી, ઢાંકીને સીજવા દેવા. સિજાય એટલે નીચે ઉતારી બાજુ પર રાખવા.

પછી આથો આવેલ ખીરામાં, પ્રમાણસર ખાવાનો સોડા કરી, સીજેલા વટાણા પધરાવી, કોથમીર, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ કરી, હલાવવું. ચાર ચમચા તેલ ગરમ કરીને એમાં પધરાવવું. ખીરું ઈડલી જેવું બનાવવું.

ઈડલી બનાવવાના વાસણની કટોરીઓમાં તેલનો હાથ દેવો. એક ચમચો ભરીને ખીરું દરેક ઈડલીની કટોરીમાં (ખાનામાં પાથરવું.) ગરમ ઊકળતા પાણીમાં ઈડલીનું વાસણ મૂકી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. પંદર મિનિટ પછી ઈડલીનું વાસણ બહાર કાઢી, જરા ઠંડુ પડવા દઈ, દરેક કટોરીમાં ચાકુની ધાર કે ચમચીનો પાછલો ભાગ ફેરવી ઈડલી છૂટી કરવી. આ પ્રમાણે બધી ઈડલી બનાવવી. ધરતી વખતે ગરમ તેલમાં ગુલાબી રંગની તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી. તળવી ન હોય તો બાફેલી પણ ધરાવાય. ઈડલી સાથે ચટણી પણ ધરાવી શકાય. ચટણીની રીત અગાઉ ઈડલીની સામગ્રીમાં આપી છે.

૩૨. પૂડાના પતરવેલિયા :

બે કટોરી મેંદો, ૨૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ સકરીઆ, ૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, લૂણ, ખાવાનો સોડા, માખણ, દૂધ, તેલ, અડધી કટોરી કોથમીર, લીંબુ, ખાંડ, આદુ-મરચાં, હિંગ, ખાખરાનો બારીક ભૂકો, અડધી કટોરી મેંદાનો સાટો.

મેંદાને ચાળી, એમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાવાનો સોડા કરી, ત્રણ કટોરી દૂધ પધરાવી, પૂડા બનાવવા જેવું ખીરું તૈયાર કરવું. સાત કલાક ઢાંકીને રાખવું. બનાવતી વખતે એમાં એક ચમચી માખણ પિગાળીને પધરાવવું. ગરમ તાવી પર તેલ લગાડી પૂડા ઉતારવા.

બટાકાને બાફી, છોડા ઉતારી, પીસી લેવા. વટાણાને બાફી લેવા. ફણસી અને સકરીઆને બારીક સુધારીને બાફવા. પાણી નિતારીને બાજુ પર રાખવાં.

બે ચમચા તેલ ગરમ કરી, એમાં હિંગ પધરાવી, બાફેલાં શાક અને પીસેલા બટાકા એમાં કરી દેવાં. બરાબર હલાવી, નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે એમાં અડધી કટોરી કોથમીર, ૧ લીંબુનો રસ, ૨ ચમચી ખાંડ, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ કરી હલાવવું. બનાવેલા પૂડામાંથી એક પૂડો લઈ તેમાં વચમાં એક ચમચા જેટલું શાકનું પૂરણ મૂકી આજુ-બાજુ મેંદાનો સાટો લગાડવો. પછી પૂડાનો વીંટો વાળી

ઉપરનો ભાગ મેંદાના સાટાથી બંધ કરવો. આ પ્રમાણે બધા વીંટા તૈયાર કરવા. આ વીંટાને ખાખરાના બારીક ભૂકામાં પલોટીને (રગદોળીને) ગરમ તેલમાં બદામી રંગના તળવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૩૩. મકાઈની કચોરી :

૧૦ નંગ કૂમળાં લીલાં મકાઈ, મેંદો અગર ઘઉંનો બારીક લોટ, તેલ, લૂણ, મરચું, લીંબુ, વરિયાળી, તલ, કોપરું.

મકાઈને છીણી લેવા. પેણીમાં એક ચમચો તેલ કરી, ધીમા તાપે છીણને સાંતળી લેવી. પીળાશ પકડે એટલે પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, તલ, વરિયાળી, કોપરું કરવાં. પછી સાંતળતાં આછો બદામી રંગ પકડે એટલે નીચે ઉતારી એમાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરવો. ઠંડુ પડે એટલે નાનાં-નાનાં ગોળ નંગ વાળી લેવાં.

મેંદો અગર ઘઉંના લોટમાં મોણ કરી, જળ કરી, પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. લૂવા કરી, લૂવાને હાથથી દબાવી પૂરી જેવો કરી. તેમાં મકાઈના નંગનું પૂરણ મૂકી, કચોરીનો ઘાટ આપી, પેણીમાં મંદ આંચે તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ખજૂર આમલીની ચટણી સાથે ધરાવવી.

૩૪. મકાઈનો ભાત :

બે કટોરી (કટોરી કપના માપની) બાસમતી ચોખા, ૪ તાજાં મોટાં મકાઈ કૂમળાં અને નાના દાણાવાળાં, એક કટોરી બારીક સમારેલી કોથમીર, ૧/૪ કટોરી બારીક સમારેલા ફૂદીનાના પાન, આદુ, મરચાં, ખાંડ, મીઠું, લીંબુ, અડધી કટોરી શેકેલા ફોતરા કાઢેલા સીંગદાણા, અડધી કટોરી કાજુના ટુકડા, અડધી કટોરી લાલ દ્રાક્ષ, ઘી, ત્રણ ટુકડા તજ, ચાર એલચી, પાંચ લવેંગ.

મકાઈને પ્રેસર કૂકરમાં મીઠાવાળા જળમાં બાફવા. સીટી વાગે પછી ધીમા ગેસ પર વીસ મિનિટ રહેવા દેવા. ઠંડા પડે પછી હાથેથી કે છરીથી દાણા કાઢી બાજુ પર રાખવા.

ચોખાને બે કલાક ઠંડા પાણીમાં પલાળી રાખવાં. પછી ચારણીમાં કાઢી નિતારી લેવા. એક વાસણમાં બે ચમચા ઘી કરી, તેમાં ધીમા તાપે ચોખાને દશ મિનિટ શેકી બાજુ પર રાખવા.

ભાત બનાવવા માટેના વાસણમાં બે ચમચા ઘી કરી, ગરમ કરવું. તેમાં પીસેલા આદુ, મરચાં, કોથમીર, ફૂદીનો, કાજુના ટુકડા, સીંગદાણા કરી હલાવવું. પાંચ મિનિટ શેક્યા પછી એમાં જળ કરી, લૂણ, ખાંડ, દ્રાક્ષ, તજ-લવેંગ-એલચી પ્રમાણસર કરવાં. પાણી ઊકળે પછી એમાં શેકેલા ચોખા અને મકાઈના દાણા કરી હલાવી, ઢાંકી ધીમે તાપે ભાત થવા દેવો. ભાત અડધો ચડે તે પહેલાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરી, હલાવી, છૂટો ભાત બનાવવો. ભાત પર બટાકાની સળીનું સુશોભન થઈ શકે. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૩૫. કેળાં ચોખાના વડાં :

સાત રાજેરી પીળાં લાંબા કેળાં, ૩/૪ કટોરી ચણાની દાળ, ૩/૪ કટોરી ચોખા, ચોખાનો લોટ, ખાવાનો સોડા, લૂણ, શેકેલા જીરાનો ભૂકો, ગરમ મસાલો, ઘી, એક કટોરી ફૂદીનાનાં પાન, બે કટોરી કોથમીર આદુ-મરચાં, લીંબુ, ખાંડ, તેલ.

ફૂદીનાનાં પાન, કોથમીરમાં પ્રમાણસર મીઠું, આદુ-મરચાં, એક ચમચી જીરું, ૧ ચમચી ખાંડ કરી પીસી લેવાં. એમાં એક લીંબુનો રસ કરવો. આ પીસેલી ચટણી એક બાજુ રાખવી.

રાજેરી કેળાંની છાલ કાઢી, એના સરખા ત્રણ ભાગ કરવા. દરેકને ચમચીના પાછલા ભાગથી અથવા કોરવા માટેના ચપ્પુથી, વચમાંથી કોરી કાઢવા. કોરેલો માવો બાજુ પર રાખવો. કોરેલાં કેળાં ગરમ તેલમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળી બાજુ પર રાખવા.

ચણાની દાળને સાત કલાક જળમાં પલાળી રાખવી. પછી જળ નિતારી લઈ, બારીક પીસી લેવી. વાસણમાં એક ચમચો ઘી કરી ગરમ કરવું. એમાં પીસેલી દાળ પધરાવી હલાવવું. દશ મિનિટ પછી એમાં પીસેલી ચટણી પધરાવી દેવી. પ્રમાણસર લૂણ અને ગરમ મસાલો કરવાં. કોરેલો કેળાનો માવો પધરાવવો. પછી હલાવી બરાબર મિક્સ કરી બાજુ પર રાખવું. આ રીતે તૈયાર થયેલ દાળનું આ પૂરણ કોરેલા કેળાંના ટૂકમાં દાબીને ભરવું. એ રીતે કેળાંના બધા ટૂક તૈયાર કરવા.

ચોખાને સાત કલાક જળમાં પલાળી રાખવા. પછી જળ નિતારી લઈ બારીક પીસી લેવા. પીસેલા ચોખામાં ત્રણ ચમચા ચોખાનો લોટ, પ્રમાણસર લૂણ, શેકેલા જીરાનો ભૂકો, ખાવાનો સોડા કરી હલાવવું. જોઈતું જળ કરી જાડું ઘટ્ટ ખીરું કરવું.

પછી તૈયાર કરેલ દરેક કેળાના ટુકને, ચોખાના ખીરામાં બોળી, ગરમ તેલમાં ગુલાબી રંગના તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં. લીલી ચટણી સાથે ધરાવી શકાય.

૩૬. સૂરણની ભાખરવડી :

૧.૫ કટોરી ઘઉંનો લોટ, અડધી કટોરી ચણાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ સૂરણ, એક કટોરી કોથમીર, લૂણ, શેકેલા સફેદ તલ, ગરમ મસાલો, પીસેલાં આદુ-મરચાં, લીંબુનાં ફૂલ, હિંગ, ખાંડ, ઘી, તેલ.

ઘઉંના લોટને બારીક ચાળણીથી ચાળી લઈ એમાં ચણાનો લોટ ભેગો કરવો. બે ચમચા કાપીને ઘી ગરમ કરી એમાં પધરાવવું. પ્રમાણસર લૂણ કરી, હલાવી, જળથી ભાખરી જેવો કઠણ લોટ બાંધવો. ઢાંકીને દશ મિનિટ રહેવા દેવો.

બટાકા અને સૂરણને છોલી જળમાં રાખવાં. પછી કપડાંથી લૂછી બારીક છીણીથી છીણવા. ચાર ચમચા તેલ ગરમ કરવું. એમાં છીણ પધરાવવી, ધીમા તાપે વીસ મિનિટ થવા દેવી. તવેથાથી હલાવતા રહેવું. પછી પ્રમાણસર લૂણ કરવું. બરાબર માવા જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ પાડવું. પછી એમાં ૧ ચમચી શેકેલા સફેદ તલ, બારીક કરેલી કોથમીર, ૧ ચમચી ગરમ મસાલો, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ મરચાં, લીંબુનાં ફૂલ, હિંગ, ખાંડ કરી હલાવવું.

ઘઉંના લોટને મસળી એના ૬ સરખા ભાગ કરવા. બટાકા અને સૂરણના પૂરણના છ સરખા ભાગ કરવા. લોટનો એક ભાગ લઈ તેની પાતળી પૂરી વણવી. તેના પર બટાકા-સૂરણના પૂરણનો એક ભાગ લઈ બરાબર પાથરવો. પછી પૂરીનો વીંટો કરવો. ઉપરનો ભાગ દબાવી બંધ કરવો. વીંટાને લાંબા ભાગમાં કાપવા. હાથેથી દરેક ભાગ દબાવવો. આ પ્રમાણે બધી ભાખરવડી તૈયાર કરવી. પછી ગરમ તેલમાં ધીમા તાપે ગુલાબી રંગની તળવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૩૭. મકાઈની કઢી :

૬ કુમળાં તાજાં મકાઈ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા શેકેલા, લૂણ, ઘી, ખાંડ, સફરજન નંગ ૨ મોટા, એક આખા નાળિયેરનું દૂધ, ૧/૨ કટોરી કોથમીર, આદુ-મરચાં, ધાણા, ખસખસ, જીરું, મરી, એક કટોરી ખમણેલું નારિયેળ.

એક ચમચી ખસખસ, એક ચમચી ધાણા, એક ચમચી જીરું, પાંચ મરીના દાણા, પાંચ લીલાં મરચાં, એક ટુકડો આદુ, એક કટોરી નારિયેળનું ખમણ, આ બધાંને થોડું જળ કરી પીસી લેવા, વાટી લેવા.

મકાઈને પ્રેસરકૂકરમાં મીઠાના પાણીમાં બાફવાં. ઠંડા પડે પછી દાણા કાઢી બાજુ પર રાખવા.

સીંગદાણાનો ભૂકો કરવો. સફરજનની છાલ ઉતારી બારીક ટૂક કરવા.

બે ચમચા ઘી ગરમ કરી એમાં ઉપરનો વાટેલો મસાલો સાંતળવો. પછી એમાં સફરજનના ટૂક પધરાવવા, પછી એમાં નારિયેળનું દૂધ કરી, મકાઈના દાણા, સીંગનો ભૂકો પધરાવી, પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરવાં. ઘટ્ટ લાગે તો કટોરી જેટલું જળ કરવું. બરાબર થયે ઉપર કોથમીર ભુરકાવવી સોહાતી થયે શ્રીને ધરવી. (મકાઈ નાનાં અને કુમળાં લેવાં.)

૩૮. કોપરાના પકોડાની કઢી :

૧ કટોરી ખમણેલું કોપરું, ૧ ચમચો અનારદાણા ૨૦૦ ગ્રામ સફરજનના ટૂક, એક કટોરી બારીક કોથમીર, આદુ-મરચાં, તેલ, આઠ ચમચા ચણાનો લોટ, લૂણ, ધાણાજીરું, એક આખા નારિયેળનું દૂધ, એક લીંબુનો રસ, જીરું, ખાંડ, ઘી, લીમડાંના પાન, હળદર, ૨૦૦ ગ્રામ વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ કાકડી.

ખમણેલા કોપરામાં, ૧ ચમચો અનારદાણા, ૨૦૦ ગ્રામ સફરજનના બારીક ટૂક, અડધી કટોરી બારીક કોથમીર, આદુ-મરચાં, લૂણ, ૧ ચમચો ધાણાજીરું કરી, એમાં છ ચમચા ચણાનો લોટ અને બે ચમચા ગરમ તેલ ભેળવી, ગરમ તેલમાં તેના પકોડાં બનાવવાં.

વટાણા, ફણસીના ટૂક અને કાકડીના ટૂકને બાફી લેવા.

એક આખા નારિયેળને ખમણી, ચાર કટોરી પાણી કરી, એને ઇલેક્ટ્રીક મશીનમાં અથવા વલોણાથી બરાબર મથી લઈ ગરણીથી ગાળી લેવું આ દૂધમાં બે ચમચા ચણાનો લોટ કરી, હલાવી, બરાબર મિક્સ કરી બાજુ પર રાખવું.

એક ચમચો ઘી ગરમ કરી, એમાં એક ચમચી જીરું અને લીમડાના પાન કરવાં, જીરું બદામી થાય પછી એમાં નારિયેળનું લોટવાળું દૂધ કરવું. પ્રમાણસર, મીઠું, આદુ-મરચાં, ખાંડ, હળદર કરી ઉકાળવું. આ ઊકળતા દૂધમાં તળેલાં પકોડાં કરવાં. પછી બાફેલાં શાક પણ કરી દેવાં. પાંચ મિનિટ ઉકાળવું. પછી ઉતારી અડધી કટોરી કોથમીર ભુરકાવવી. એક લીંબુનો રસ કરવો. સોહાતી થયે ભાત સાથે અથવા પરોઠા સાથે શ્રીને ધરાવવી.

૩૯. બટાકાની કઢી :

૫૦૦ ગ્રામ નાની બટાકી, ૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, બે કટોરી ખમણેલા નારિયેળનં દૂધ. ૧/૨ કટોરી કોથમીર, તેલ, લૂણ, એક કટોરી છીણેલું સૂકું કોપરું, ધાણા, લવેંગ, એલચી, ખસખસ, મરી, તજ, લીંબુ.

એક કટોરી છીણેલું સૂકું કોપરું, એક ચમચો ધાણા, ચાર લવેંગ, છ એલચી, એક ચમચો ખસખસ, દશ મરીના દાણા, ચાર ટુકડા તજ આ બધાને તેલ વગરના લોખંડના વાસણમાં શેકી, ચટણી પીસીએ તેમ પીસી લેવા.

નાની બટાકીને બાફી છાલ કાઢી ગરમ તેલમાં તળવી. તેમાં સોયાથી ટોચા કરી બાજુ પર રાખવી. વટાણાને બાફી બાજુ પર રાખવા.

ચાર ચમચા તેલ ગરમ કરી એમાં પીસેલો મસાલો સાંતળવો. પછી એમાં બે કટોરી નારિયેળનું દૂધ અને બટાકી કરી દેવી. પ્રમાણસર લૂણ કરવું. ધીમા તાપે દશ મિનિટ ઉકાળવું. નીચે ઉતારી એમાં બાફેલા વટાણા કરી દેવા. સહેજ ખટાશ માટે પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરવો. કોથમીર ભુરકાવવી. સોહાતી થયે પરોઠા કે પૂરી સાથે શ્રીને ધરાવવી.

૪૦. શેકેલા સીંગદાણાની કઢી :

૫૦૦ ગ્રામ વટાણા, આદુ-મરચાં, અડધી કટોરી બારીક કોથમીર, ઘી, હિંગ, જીરું, ખાંડ લૂણ, મરચું, અડધી કટોરી આમલી, એક કટોરી શેકેલા સીંગદાણા, ૧૦૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, અડધી કટોરી ચોખા.

અડધી કટોરી ચોખાને ચાર કલાક અગાઉથી પલાળી રાખવા. સીંગદાણાનાં છોતરાં કાઢી લેવાં. કોપરું છીણી લેવું. પછી ચોખાનું પાણી નિતારી કાઢી, ચોખા, સીંગદાણા અને કોપરું ત્રણેને ભેગા કરી ચટણીની જેમ પીસી લેવા. ખાવાના સોડાના પાણીમાં વટાણાને બાફી, ચારણીમાં નિતારી લઈ બાજુ પર રાખવા. આમલીને ૧ કટોરી જળમાં એક કલાક પલાળવી.

એક ચમચો ઘી ગરમ કરી, એમાં પ્રમાણસર હિંગ, જીરું કરી, જીરું બદામી રંગનું થાય પછી એમાં ઉપરનો પીસેલો મસાલો કરી હલાવવું. આમલી ચોળી લઈ એનું જળ એમાં કરવું પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, આદુ, મરચાં કરવાં. ચાર કટોરી જળ કરવું. બરાબર ઊકળે પછી બાફેલા વટાણા એમાં કરી દઈ બે થી ત્રણ મિનિટ ગેસ પર ઉકાળવું. પછી ઉતારી બારીક કોથમીર ભુરકાવવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

સીંગદાણાની જગ્યાએ કાજુ અગર બદામ વાપરી કાજુ કે બદામની કઢી પણ થઈ શકે.

૪૧. મુખવાસ :

૨૫૦ ગ્રામ કાચી સેવર્ધન સોપારી, ૫૦ ગ્રામ વરિયાળી, ૫૦ ગ્રામ જેઠીમધ, ૧૦ નંગ લવેંગ, ૧૦ નંગ તજ, (તજના ટૂક આંગળીની લંબાઈ જેટલા) ૨૦ નંગ એલચી, એક નાનું જાયફળ, એક નાની ચમચી બરાસ, એક નાની ચમચી જાવંત્રી.

પ્રથમ સોપારીના ઝીણા ટૂક કરી, ખાંડણીમાં ખાંડી, ઘંટીથી દળી લેવા. કગરા દળવા. વરિયાળી, જેઠીમધ, તજ, લવેંગ પણ સહેજ શેકીને દળી લેવા. જાવંત્રી સહેજ શેકી ખરલમા વાટી લેવી. એલચી અને બરાસને ખરલમાં બરાબર બારીક વાટી લેવા. પછી સોપારીના ભૂકામાં આ બધું બરાબર મિક્સ કરી લેવું. એક બરણીમાં ભરી રાખવું. બીડી સાથે શ્રીને ધરાવી શકાય. બંટામાં પણ શ્રીને ધરાવી શકાય.

૪૨. નવનીત પુરોડાશ :

૪ વાટીક મેંદો, ૩ વાટકી માખણ, ૩ વાટકી દળેલી ખાંડ, એક નાનું જાયફળ, ૧૦ નંગ એલચી, એક નાની કટોરી સૂકા મેવાના (બદામ-પિસ્તા કાજુ-ચારોળી)ના ટૂક, ૧ ચમચી ખાવાનો સોડા, અડધો કપ દૂધ.

માખણ અને દળેલી ખાંડ મિક્સ કરી હલકાં ફૂલ થાય ત્યાં સુધી ખૂબ ફીણવાં. પછી તેમાં અડધો પ્યાલો દૂધ અને એક ચમચી ખાવાનો સોડા કરી મિક્સ કરવું. પછી એમાં મેંદો, એલચી, વાટેલ જાયફળ

પધરાવવા અને હલકે હાથે બધું બરાબર મિક્સ કરવું. પછી આ મિશ્રણ હાંડવો-તપેલું બનાવવાના કૂકરમાં, કૂકરના વાસણમાં ભરી આંચ પર મૂકવું. ઉપરની સપાટી પર સૂકા મેવાના ટૂક ઘીનો હાથ દઈ ભુરકાવવા. આશરે ૨૦ થી ૨૫ મિનિટ રાખવું. ઉપરનું પડ બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી સીજવવું. પછી ઠંડું પડવા દેવું. ફૂલેલી જાડી ગોળ મટોળ પહોળી બાટી જેવું થશે. સંસ્કૃતમાં આવા ભાખરાને પુરોડાશ કહે છે. અંગ્રેજીમાં કેક કહે છે. આ નવનીત પુરોડાશ શ્રીને આખો પણ ધરાવી શકાય. ટૂક કરીને પણ ધરાવી શકાય. સાથે જુદા માખણ-મિશ્રી પણ ધરાવી શકાય. જન્મ દિવસે આ ધરાવીએ તો શ્રીને ખૂબ આનંદ આવે, રસપ્રચુર સામગ્રી છે માટે વાસણ જેવા આકારનું હોય તેવો આકાર બનાવી શકાય.

૪૩. ભરેલા બટાકા રસા સાથે :

૧૬ મધ્યમ કદના બટાકા, ૭૦૦ ગ્રામ વટાણા ૧ કટોરી બારીક કોથમીર, ૧ કટોરી ખમણેલું નાળિયેર, સાટો, તેલ, લૂણ, આદુ-મરચાં, ખાંડ, ખાવાનો સોડા, ૫૦૦ ગ્રામ નારંગી કે મોસંબીનો રસ, હળદર, મરી, ઘી, રસા માટેની ચટણી માટે ૧ કટોરી કોથમીર, ૧ ચમચો ધાણા, ૧ ચમચી જીરું, ચાર એલચી, આદુ-મરચાં, ૬ લવેંગ, ૪ તજના કટકા.

એક તપેલીમાં પાણી મૂકી, લૂણ કરવું. પાણી ઊકળે પછી તેમાં બટાકા કરવાં. પંદર મિનિટ ઉકાળી નીચે ઉતારી ઠંડા પાડવા. છાલ કાઢી ઉપરનો ભાગ કાપી બાજુ પર રાખવો. ચમચીથી અથવા ચપ્પુથી વચ્ચેનો ભાગ ખોતરવો. પછી પેલો ઉપરનો ભાગ મૂક્યો હોય તેનું ઢાંકણ મૂકી બંધ કરી તેને ઠંડા પાણીમાં મૂકવા. આ રીતે બધા બટાકાં કરવાં.

વટાણા અધકચરા વાટવા. ચાર ચમચા તેલ ગરમ કરવા મૂકવું. તેમાં વટાણા પધરાવવા. સહેજ ખાવાનો સોડા કરી ચઢવા દેવા. નીચે ઉતારી, કોથમીર, ખમણેલું નાળિયેર, પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, ખાંડ બધો મસાલો કરવો. તૈયાર કરેલા વટાણામાં ખોતરેલા બટાકાની ખોતરણ (ગર્ભ) નાંખવો. આ માવો ઢાંકણ ખોલી બટાકામાં ભરી ઉપર પાછું ઢાંકણ મૂકી સાટો લગાડી દેવો. ગરમ તેલમાં ધીમી આંચે બદામી રંગના તળી લેવા. બાજુ પર રાખવાં.

ઘી ગરમ કરી, એમાં ચટણી માટે એક કટોરી કોથમીર, એક ચમચો ધાણા, ૧ ચમચી જીરું, ચાર એલચી, આદુ, મરચાં, ૬ લવેંગ, ૪ ટુકડા તજના આ બધો મસાલો પાણી છાંટી તૈયાર કર્યો હોય તે સાંતળી લેવો. નારંગી કે મોસંબીના રસમાં પાણી કરી પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, વધેલું વટાણાનું પૂરણ ખાંડ, મરી કરી એને ઉકાળવું. ઊકળતા રસામાં બદામી રંગે તળેલા બટાકા મૂકવા. ધીમી આંચે ૨૦થી ૨૫ મિનિટ રાખવું. સોહાતું થયે શ્રીને ધરાવવું, આ શાક પરોઠા કે પૂરી સાથે ધરાવી શકાય.

૪૪. ખારેકનો શીરો :

૨૫૦ ગ્રામ ખારેક, એક લીટર દૂધ, ૩૫૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચીનો ભૂકો.

ખારેકના ઠળિયા કાઢી એનો ભૂકો બનાવવો. પછી આંચ પર ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થયે એમાં સાંતળવો. દૂધમાં ખાંડ પધરાવી દૂધને ઊકાળવું. ખારેકનો ભૂકો સાંતળતાં-સાંતળતાં બદામી રંગનો થાય ત્યારે તેમાં દૂધ પધરાવી હલાવવું. ઘટ્ટ થાય અને ઘી છૂટે ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવું. ત્યારબાદ નીચે ઉતારી, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર ભુરકાવવો. સોહાતો થયે શ્રીને ધરવો.

૪૫. ખજૂર-મગફળીની બરફી :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૨૫૦ ગ્રામ મગફળીનો ભૂકો, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ ચમચો દૂધ, વરખ.

ખજૂરને સાફ કરી, તેનાં ઠળિયા કાઢી, માવો તૈયાર કરવો. મગફળીનો ભૂકો કરવો. ૧૦૦ ગ્રામ માવાને ગુલાબી રંગનો શેકી લેવો. ખાંડની બે તારી ચાસણી કરવી. ચાસણી તૈયાર થાય એટલે તેમાં ૧ ચમચો દૂધ પધરાવી, મેલ ઉતારી લેવો. પછી એમાં ખજૂરને માવો, મગફળીનો ભૂકો અને શેકેલો ૧૦૦ ગ્રામ માવો પધરાવીને હલાવી, બરાબર મિક્સ કરી ઠારી દેવું. ઠંડુ પડે એટલે વરખ લગાડી ટૂક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવી.

૪૬. શાક દાળ :

બે કટોરી તુવેરની દાળ, અડધી કટોરી મગની દાળ, અડધી કટોરી ચણાની દાળ, બે મધ્યમ કદના બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ કોળું, ૧૦૦ ગ્રામ રીંગણા, એક કટોરી મેથીની ભાજી, અડધી કટોરી ફૂદીનો, પ્રમાણસર લૂણ, મરી, હળદર પીસેલાં આદુ-મરચાં, ૧ ચમચો ધાણા, ૧ ચમચો જીરું, ૪ ટુકડા તજ, ૬ લવેંગ, ૫ એલચી, આ પાંચે વસ્તુ શેકી-ખાંડી સૂકો મસાલો તૈયાર રાખવો.

બધી દાળો ભેગી કરી ગરમ પાણીથી ધોવી. પછી ઠંડા પાણીમાં રાખી બાજુ પર મૂકવી. બધા શાક સુધારી લેવા. પ્રેસર કૂકરમાં પાંચથી છ કટોરી પાણી ગરમ કરવા મૂકવું. પાણી નિતારી લઈ એમાં દાળ ઓરવી. બધાં સુધારેલા શાક એમાં પધરાવવા. ફૂદીનાનાં પાન પણ કરી દેવા. સીટી વાગ્યા પછી ધીમે તાપે પંદર મિનિટ રાખી કૂકર આંચ પરથી ઉતારી લેવું. કૂકર ઠંડુ પડે પછી દાળને વચલી જાળીથી છણી લેવી, પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, મરી, હળદર, તૈયાર કરેલ સૂકો મસાલો પધરાવી બરાબર હલાવવું. વઘાર માટે ઘી ગરમ થાય પછી એમાં લાલ મરચું કરી દાળને વઘારવી. પાંચથી દશ મિનિટ ઉકાળવી. ભાત સાથે આ શાકદાળ શ્રીને ધરાવવી.

૪૭. મેવા-માવો ભરો રસાદાર બટાકા :

૫૦૦ ગ્રામ લંબગોળ મધ્યમ કદના બટાકા, ભરવા માટે ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ લાલ દ્રાક્ષ, બાર કાજૂનો અધકચરો ભૂકો, એક ચમચો ચારોળી, પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, રસા માટે બે કટોરી મોળું દહીં, બે ચમચા ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ લાલ દ્રાક્ષ, ૨ ચમચી ઘી, ૫ કટોરી જળ, અડધી કટોરી કોથમીર, પ્રમાણસર લૂણ, વાટવાનો મસાલો ૧ ચમચો ધાણા, ૧ ચમચો જીરું, અડધી કટોરી લીલા કોપરાનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ કાજુ, ૪ મરચાં-આ બધાને ધીમે તાપે શેકી વાટવા. ખાંડવાનો મસાલો સાત એલચી, ચાર લવેંગ, ત્રણ ટૂકડા તજ, અડધી ચમચી સૂંઠનો ભૂકો.

બટાકાને લૂણના ઊકળતા પાણીમાં સહેજ કડક બાફવા. છાલ ઉતારી લેવી. પછી ઉપરનો ભાગ કાપી બાજુ પર રાખવો. ચમચી કે કોતરવાના ચપ્પુથી દરેક બટાકાનો ગર્ભ કોતરવો. કોતરેલો માવો ભરવાના મસાલામાં કરી દેવો.

૧૦૦ ગ્રામ માવાને હાથેથી છૂટો કરવો. તેમાં ભરવાનો મસાલો (દ્રાક્ષ, કાજુ, ચારોળી પ્રમાણસર લૂણ મરચું) અને બટાકાનો કોરેલો માવો મિકસ કરી પૂરણ તૈયાર કરવું. દરેક બટાકમાં આ પૂરણ ભરી ઉપરના કાપેલા ભાગનું ઢાંકણ કરી, સાટાથી બંધ કરી, ગરમ તેલમાં ગુલાબી રંગના તળી બાજુ પર મૂકવા.

બે ચમચા ઘી ગરમ કરવું. દહીંમાં ચણાનો લોટ અને જળ કરી સંચો ફેરવવો. ગરમ ઘીમાં લોટવાળી છાશ પધરાવી, પ્રમાણસર લૂણ કરી, વાટેલો અને ખાંડેલો મસાલો કરવો. ઊકળે પછી તળીને બાજુ પર રાખેલા બટાકા તેમાં મૂકવા. રસો ઘટ્ટ થાય પછી નીચે ઉતારી બાજુ પર રાખવા. એમાં કોથમીર ભુરકાવવી. સોહાતા થયે શ્રીને પરોઠા સાથે ધરવા.

૪૮. આદુની બરફી :

૧૦૦ ગ્રામ આદુની છીણ, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, પ્રમામસર એલચી, કેશર.

આદુની છીણમાંથી થોડો રસ સાંતળતાં પહેલાં ટપકી જવા દેવો. આંચ પર એક ચમચો ઘી એક વાસણમાં ગરમ કરવા મૂકવું. એમાં આદુની છીણને સાંતળી લેવી. પછી માવામાં મિકસ કરવી. ખાંડની પતાસાં પડે તેવી ચાસણી તૈયાર કરવી. એમાં પ્રમાણસર કેશર, એલચી કરવાં. આ ચાસણીમાં આદુની છીણ અને માવાનું મિશ્રણ કરી, બરાબર હલાવવું. એ પછી એક થાળીમાં ઠારી દેવું. સરળતાથી ટૂક થાય તે માટે થાળીમાં મિશ્રણ ઠરી જાય તે પહેલાં આંકા પાડી લેવા. ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૪૯. લીલા ચણાની બરફી :

લીલા ચણા ૨૦૦ ગ્રામ, માવો ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, પ્રમાણસર બદામની કતરી, એલચી, જાયફળ.

લીલા ચણાના કૂમળા દાણાને એકદમ બારીક મુલાયમ પીસી લેવા. ધીમી આંચે ઘીમાં શેકી તેમાં માવો મેળવવો. ખાંડની પતાસા જેવી ચાસણી કરી એમાં ચણા અને માવાનું મિશ્રણ પધરાવી, બરાબર હલાવી, થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર બદામની કતરી, જાયફળ, એલચી કરી, આકાં કરી લેવાં. ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૫૦. કોળાનાં વડાં :

કોળું કિલો ૧, અડદનો કગરો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘઉંનો જાડો લોટ એક નાની કટોરી, પ્રમાણસર આદુ, મરચાં, હિંગ, લૂણ, ગોળ, તેલ.

કોળાની છીણમાં આદુ મરચાં, અડદનો કગરો લોટ કરી, બરાબર મિકસ કરી છ થી આઠ કલાક રહેવા દેવું. ઘઉંના જાડા લોટમાં તેલનું મોણ કરી, પ્રમાણસર લૂણ તથા ગોળ, હિંગ કરી, છીણવાળું મિશ્રણ એમાં મિકસ કરી બરાબર એકરસ કરવું. પછી આ તૈયાર થયેલ મિશ્રણને હથેળી પર ગોળ વડા જેવો ઘાટ આપી. વચ્ચે આંગળીથી છેદ કરી, તેલમાં તળી લેવા, સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૫૧. રવાની કતરી :

રવો ૧ કટોરી, ઘી ૧ કટોરી, દૂધ ૪ કટોરી, ખાંડ ૩ કટોરી, પ્રમાણસર એલચી, કેશર.

દૂધને બે કટોરી થાય ત્યાં સુધી ઉકાળી ઘટ્ટ કરવું. પછી રવો, ખાંડ, ઘી એમાં પધરાવી, ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી ઓટવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે પ્રમાણસર એલચી, કેશર પધરાવવા. આડણી પર વેલણથી વણવાલાયક થાય ત્યારે વણી લઈ સકરપારા જેવા ટૂક કરવા. શ્રીને ધરાવવી.

૫૨. મકાઈ-વટાણા :

૯ તાજા મકાઈ, ૫૦૦ ગ્રામ વટાણા, ૧ કટોરી ખમણેલું લીલું નારિયેળ, અડધી કટોરી બારીક કોથમીર, ૧ કટોરી મોળું દહીં, બે ચમચા ચણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ શેકેલી સીંગનો ભૂકો, આદુમરચાં, લૂણ, લીંબુ, તેલ, ખાંડ.

મકાઈને લૂણના પાણીમાં બાફવા. દાણા કાઢી બાજુ પર રાખવા. વટાણાને ખાવાના સોડાના પાણીમાં બાફી, ચારણીમાં નિતારી બાજુ પર ધરવા. ચાર ચમચા તેલ ગરમ કરવા મૂકવું. એમાં સીંગનો ભૂકો પધરાવવો. બે કટોરી જેટલું જળ કરી, મરચાંની લાંબી ચીરીઓ કરી ઉકાળવું. ચણાનો લોટ તથા દહીં ભેગા કરી, હલાવી, પ્રમાણસર, આદુમરચાં, લૂણ, ખાંડ, મકાઈના દાણા અને વટાણા એમાં ભેળવી, ઊકળતા સીંગદાણાના ભૂકાવાળા પાણીમાં એ બધું પધરાવી દેવું. બરાબર ઘટ્ટ થાય પછી નીચે ઉતારવું. અડધી ફાડ લીંબુનો રસ, કોપરું, કોથમીર વગેરે પધરાવવા. સોહાતા થયે શ્રીને પરોઠા સાથે ધરાવવા.

૫૩. ભરેલા પરોઠા :

બે કટોરી મેંદો, અથવા ઘઉંનો બારીક લોટ, ૧ ચમચો ઘી, અડધી કટોરી દૂધની મલાઈ, ૧ ચમચો દહીં, પા ચમચી ખાવાનો સોડા, પ્રમાણસર લૂણ. ભરવા માટે ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, પ્રમાણસર લૂણ, આદુમરચાં, ખાંડ, લીંબુ, હિંગ, કોપરું, કોથમીર, શેકવા માટે તેલ અથવા ઘી.

લોટને ચાળી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરવું. ઘીનું મોણ દેવું. મલાઈ, દહીં, સોડા, પધરાવી હલાવવું. જળ કરી નરમ લોટ બાંધવો. ઢાંકીને ચાર કલાક ઠંડકમાં રહેવા દેવો પછી મસળી આઠથી દશ સરખા લૂવા કરવા. બટાકાને બાફી. છાલ કાઢી. છૂંદો કરવો. વટાણાને બાફી. છૂંદી, બટાકાના છૂંદામાં ભેળવવા પ્રમાણસર લૂણ આદુમરચાં, ખાંડ, લીંબુ, હિંગ, કોપરું, કોથમીર કરી પૂરણ તૈયાર કરવું. ૮ થી ૧૦ ભાગ કરવાં. હાથમાં એક લુવો લઈ, હથેળીમાં સપાટ કરી તેમાં પૂરણનો એક ભાગ મૂકી, બંધ કરી, સરખો ગોળાકાર કરવો. આ પ્રમાણે બધા ગોળા તૈયાર કરવા. દરેક ગોળાને અડધા ઈંચની જાડાઈએ વણવા. તાવી પર તેલ કે ઘી કરી શેકવા. પરોઠા સાદા કરવા હોય તો તૈયાર કરેલ લોટના સરખા ભાગ કરી ત્રિકોણ વાળી તાવી પર ઘીથી શેકવા. શ્રીને ધરાવવા.

૫૪. ભથુરા :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદો, બે ચમચા દહીં, ૧ ચમચી કાપીને સોડા, ૧ ચમચી લૂણ, બે ચમચા ઘી, ૩ બાફેલા બટાકાનો છૂંદો, તેલ.

મેંદાને ચાળી, તેમાં બટાકાનો છૂંદો તથા ગરમ ઘી પધરાવી, પ્રમાણસર લૂણ, સોડા તથા દહીં કરી હલાવવું. જોઈતું જળ કરી થોડો કઠણ લોટ બાંધવો. ઢાંકીને ૬ કલાક રાખવો. પછી લુવા પાડી, પૂરી વણી ગરમ તેલમાં તળવા. બટાકાનો છૂંદો કર્યા વગર આ ભથુરા બનાવી શકાય. શ્રીને ધરાવવા.

૫૫. પક્વાન (કચ્છી મીઠાઈ) :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો, ઘી.

મેંદામાં ઘીનું મોણ ૫૦ ગ્રામ કરી, દળેલી ખાંડ અને એલચીનો ભૂકો મિક્સ કરી, ખૂબ કઠણ કણેક બાંધવી, ઢાંકીને એક કલાક રાખી મૂકવી. પછી તેને ખાંડી-ટીપી થોડું ઘી લઈ કેળવવી, સુંવાળી બનાવવી. ૫૦ ગ્રામ ઘી અને ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ ફીણીને સાટો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટની પાતળી પૂરી વણવી. તેના પર સાટો લગાડવો. તેના પર બીજી પૂરી મૂકવી, પછી તેના પર સાટો લગાડવો. એમ ઉપરા ઉપરી પાંચ પૂરી મૂકી સાટો લગાડવો. છેલ્લી ઉપરની પૂરી પર સાટો લગાડવો નહીં પછી તેનો વીંટો વાળી ટૂક કરવા. તેને આડા કરી દાબવા. (વચ્ચે ગોળ ચક્કર દેખાય તે રીતે દાબવા) ચોખાનું

અટામણ લઈ નાની જાડી પૂરી વણવી. વચ્ચે ચાર-પાંચ છેદ પાડવા. પછી ધીમી આંચે તળી લેવી. સુંદર પાંતરી પડવી જોઈએ. આ પકવાન તળીએ ત્યારે ઘીમાં ચોખાનો લોટ નીકળે છે તેથી થોડા પકવાન તળ્યા પછી ઘીને કટોરીમાં કાઢી ઠરવા દેવું. પછી ઘી નિતારી લઈ તેમાં નવું ઘી ઉમેરી પકવાન તળવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૫૬. પૌંઆમાધુરી :

૧ કટોરી પૌંઆ, બે કટોરી દૂધ, ૧ કટોરી ખાંડ, અડધી કટોરી માવો, ઘી, કેશર, બદામ, ચારોળી, ચાંદીના વરખ.

પૌંઆને સાફ કરી, ધોઈને છૂટા કરવા. નરમ થયે બરાબર મસળી કાઢવા. એક વાસણમાં ઘી કરી, આંચ પર મૂકી, ગરમ થયે એમાં પૌંઆ પધરાવી દેવા. એક વખત હલાવી, તરત જ તેમાં દૂધ, ખાંડ પધરાવી દેવાં. કેશરને થોડા દૂધમાં ઘૂંટી પધરાવવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં માવો માવો પધરાવી દેવો. વાસણથી જુદું પડે એવું થાય એટલે ઉતારી, હલાવી થાળીમાં ઘી લગાડી, એમાં માધુરી ઠારી દેવી. ઉપર બદામની ફાંક, ચારોળી કરવી. ચાંદીના વરખ કરવા. ઠરે એટલે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૫૭. ચંપાકળી (મરાઠી મીઠાઈ) :

બે કટોરી મેંદો, મોણ માટે ૧/૪ કટોરી ઘી, ૩ કટોરી ખાંડ, કેશર, ઘી, લૂણ.

મેંદામાં ચપટી લૂણ કરી, ઘી ગરમ કરી તેનું મોણ કરી, કણેક બાંધવી. ઢાંકીને બે કલાક રાખી મૂકવી. પછી ખાંડી, ટૂંપી, સુંવાળી કરવી. પાતળી પૂરી વણવી. કિનાર જાળવીને આંકા પાડી બન્ને બાજુથી પૂરી ભેગી કરી કળી જેવો આકાર કરી વળ આપવો. ઘીમાં તળી લેવી તળેલી ચંપાકળી ઠંડી પડે પછી ખાંડની ચાસણી તૈયાર કરી હોય તેમાં બોળી કાઢી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૫૮. મલાઈના ખાજા :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ દૂધની મલાઈ, ૧૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૨૫ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, સાટા માટે ૨૫ ગ્રામ ઘી, એલચી, જાયફળ, ઘી.

મલાઈમાંથી દૂધ તદ્દન નિતારી લેવું. મલાઈ કોરી કરી દેવી, તેમાં એક ચમચો દળેલી ખાંડ, એલચી અને જાયફળનો પ્રમાણસર ભૂકો કરી, હલાવી, ઠંડકમાં મૂકી રાખવી, જેથી કઠણ થાય.

ચોખાનો લોટ અને ઘીને ફીણી સાટો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટમાં મૂઠી વળતું ઘીનું મોણ કરી, કઠણ કણેક બાંધી. એક કલાક રહેવા દેવી. તેને કેળવી સુંવાળી બનાવવી. કણેકનાં બે ભાગ કરવા. એક ભાગમાંથી મોટી પૂરી વણવી તેના પર સાટો લગાડી, ગોળ વીંટો વાળવો તેના સરખા લૂવા કરી, પૂરી વણવી. તેના પર મલાઈ પાથરવી. પછી તેના પર સાદા મેંદાના લોટની કણેકની પૂરી વણી મૂકવી. આમ સાટાવાળી પૂરી અને સાદી પૂરી બન્નેની વચ્ચે મલાઈ પાથરી આજુબાજુ કાંગરી પાડવી. આ રીતે બધાં ખાજા તૈયાર કરી, ઘીમાં તળી લેવાં. પછી તેના ઉપર થોડી દળેલી ખાંડ ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવાં.

૫૯. અનારસા (મરાઠી મિઠાઈ) :

૫૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૫૦૦ ગ્રામ બૂરું, ૫૦ ગ્રામ ખસખસ, બે નંગ કેળાં, ઘી.

ચોખાને સાફ કરી, ધોઈ, પાણીમાં ત્રણ દિવસ પલાળી રાખવા. પાણી રોજ બદલતા રહેવું.

ઉનાળો હોય તો બે વખત બદલવું. ચોથે દિવસે ચોખા નિતારી એક વસ્ત્ર પર છાંયડામાં સૂકવવા. સુકાય એટલે બારીક દળવા. લોટ ભેજવાળો હોય તે જ વખતે તેમાં બૂરું ભેળવી તેના નંગ વાળી દેવા. પાંચ-સાત રાખી મૂકવા. આથી જાળી સરસ પડશે, પછી નંગ વાળ્યા હોય તેમાંથી થોડા લઈ. તેમાં કેળું મસળી તેની કણેક બાંધવી, બધો લોટ સામટો ન બાંધવો, થોડો થોડો બાંધવો, લૂઓ કરી, ચાકળા પર ખસખસ પાથરી તેના પર હાથથી લૂવાને થાબડી પૂરી બનાવવી, પૂરી થાબડતી વખતે આંગળીઓ પડે તે રીતે થાબડવી. આ રીતે બધા અનારસા બનાવવા. પેણીમાં ઘી કરી આંચ પર મૂકવું. સારું એવું ગરમ થાય એટલે ખસખસવાળી બાજુ ઉપર રાખી અનારસા તળવા, ઉથલાવવા નહીં. ધીમેથી બે તવેથાથી અનારસા ઉતારી લેવા. ગુલાબની પાંખડી ભભરાવવી. કેળાને બદલે દહીંથી લોટ બાંધી શકાય. શ્રીને ધરાવવા.

૬૦. દૂધિયો બાજરો : ૫૦૦ ગ્રામ મોટી બાજરી, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, અઢી લીટર દૂધ, ચારોળી, એલચીનો ભૂકો જાયફળનો ભૂકો, ગુલાબની પાંદડી.

સારી મોટી બાજરી લેવી. એને સાફ કરી થોડા જળમાં પલાળી એક રાત દાબી રાખવી. બીજે દિવસે તેને બરાબર છડવી. બધાં છોડાં ઝાટકીને કાઢી દેવાં. બાજરી સફેદ થાય તેટલી છડવી. દૂધ ઊકળવા મૂકવું. ઊકળે એટલે છડેલી બાજરી એમાં પધરાવી હલાવતા રહેવું. બાજરી બફાય દૂધ ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં ખાંડ અને પ્રમાણસર જાયફળનો ભૂકો પધરાવી દેવા. ખાંડનું પાણી બળે અને ઘટ્ટ થાય એટલે પ્રમાણસર એલચીનો ભૂક પધરાવી ઉતારી લેવું. થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ઉપર નાળિયેરનું ખમણ, પ્રમાણસર ચારોળી ભુરકાવી. ગુલાબની પાંદડી પાથરવી. ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૬૧. ગળ્યો ખીચડો (સૌરાષ્ટ્રનો) : બે કિલો ઘઉં (સારી જાતના), સવા કિલો ખાંડ, બે કટોરી દૂધ, બે ચમચા ઘી, એલચી જાયફળ, કોપરાનું ખમણ.

ઘઉંને ચાર-પાંચ કલાક થોડા જળમાં પલાળી, દાબી રાખવા. પછી તેને છડી લેવા. બધાં છોડા નીકળી જાય એટલે કપડાં પર પહોળા કરી દેવા. સુકાય એટલે છોડાં ઝાટકી લેવાં. ફરીથી છડીને ઝાટકી લેવાં. આમ કરવાથી બધાં છોડાં નીકળી જશે. ત્યારબાદ ખાંડીને ત્રણ વળના ચાળી લેવા. મોટી ચારણીથી છેક મોટા ફાડા, વચલી ચાળણીથી વચલા કટકા અને નાની ચાળણીથી કરકરો લોટ એમ ત્રણ વળે ચાળી લેવા.

હવે જો એક કટોરો મોટા ફાડા હોય તો ત્રણ કટોરા જળ, એક કટોરો વચલા વળના કટકા હોય તો બે કટોરા જળ અને એક કટોરો કરકરો લોટ હોય તો એક કટોરો જળ આ પ્રમાણે બધું એક સાથે માપીને તેટલું જળનું પ્રમાણ લઈ અધરણ મૂકવું. અધરણ ઊકળે એટલે તેમાં એક ચમચો ઘી કરવું. પછી ઘઉંના મોટા ફાડા ઓરવા. બરાબર બફાય એટલે વચલા કટકા પધરાવવા. આંચ ખૂબ ધીમી રાખવી એ બરાબર બફાય અને જળ શોષાઈ જાય એટલે ઘઉંનો કરકરો લોટ દૂધમાં મેળવીને પધરાવી દેવો. એક ચમચો ઘી કરવું. ખૂબ ધીમી આંચ પર રાખવું. થોડીવાર પછી તેમાં ખાંડ પધરાવી દેવી. ખીલીને બરાબર સિજાઈ જાય એટલે એમાં પ્રમાણસર એલચી અને જાયફળનો ભૂકો કરી ઉતારી લેવું. પછી થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ઉપર કોપરાનું ખમણ ભુરકાવવું. શ્રીને ધરાવવો.

૬૨. ખાજલી :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી મોણ તથા સાટા માટે, ઉપરાંત તળવા માટે જુદું ઘી.

મેંદાના લોટમાં ૫૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, કણક બાંધવી એક કલાક કણકને ઢાંકીને રાખી મૂકવી ઘીનો હાથ કરી ખાંડીને કેળવવી. તેના લૂઆ પાડી, ચોખાના લોટનું અટામણ લઈ, મોટી પાતળી પૂરી વણવી, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ અને ૫૦ ગ્રામ ઘી ફીણી તેનો સાટો તૈયાર કરવો. આ સાટો મોટી પાતળી પૂરી જે વણી હોય તેના ઉપર ચોપડવો. એની ઉપર એજ માપની બીજી પૂરી મૂકવી તેના પર સાટો લગાડી એજ માપની ત્રીજી પૂરી મૂકવી. આમ ઉપરાઉપરી પાંચ પૂરી મૂકી તેનો વીંટો વાળવો. સૌથી ઉપરની પૂરીને સાટો લગાડવો નહીં. વીંટાના ટૂક કરવા. પછી તને ચતાં કરીને દાબવા. ગોળ ચક્કર દેખાય એ રીતે દાબવા. પછી એની જાડી પૂરી વણી ઉપર ચાર-પાંચ ખાડા પાડી ધીમી આંચે ખાજલી ઘીમાં તળી લેવી. તળતી વેળા ઘીમાં ચોખાનો લોટ છૂટો પડશે. થોડી ખાજલી તળ્યા પછી ઘી લોટવાળું થશે તે ઘી એક કટોરીમાં કાઢી તે ઠરવા દેવું. પછી પેણીને કપડાંથી સાફ ખરી તેમાં નિતારેલું ઘી પધરાવવું, થોડું નવું ઘી એમાં ઉમેરી બીજી ખાજલી તળવી. ખાજલી કાઢતી વખતે એક તવેથાથી ઝારી ઉપર ધીમેથી ચઢાવી દેવી નહીં તો ભાંગી જશે. સરસ સુંદર પાંદડી પડે તો જાણવું કે ખાજલી બરાબર થઈ છે. શ્રીને ધરાવવી.

૬૩. અમીસ :

૫૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, બદામ, ચારોળી, કાજુ, મીઠું ગુલાબનું અત્તર.

ઘી અને ખાંડને ફીણી, તેમાં ઘઉંનો લોટ થોડો થોડો ઉમેરતા જવો. બધો લોટ બરાબર ફિણાઈ જાય, પછી તેમાં નાળિયેરનું ખમણ, બદામ-ચારોળી-કાજુનો કગરો ભૂકો પ્રમાણસર તથા મીઠા ગુલાબના અત્તરના ત્રણ-ચાર ટીપાં કરી બરાબર હલાવવું. થાળીમાં વધારે ઘી લગાડી, તેમાં એનો જાડો રોટલો થાપી દેવો. રોટલા ઉપર ઘી લગાડેલી વાડકી ફેરવી, સફાઈદાર કરવો. બદામને ગરમ પાણીમાં ઉકાળી, છોતરાં કાઢી. તેની કાતરી, તેમજ કાજુની કાતરી, અને ચારોળી, રોટલા પર ફરતે લગાડવી. એક ડબ્બામાં રેતી ભરી તે આંચ પર મૂકવો. પછી તેમાં થાળી મૂકી, ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી, તેના પર આંચ મૂકવી. (દેવતા મૂકવો.) બદામી રંગ થાય એટલે ઉતારી, ઠંડું પડે એટલે મનપસંદ આકારનાં ચકતાં પાડી લેવાં. બીબાં હોય તો તેનાથી ચકતાં પાડવાં. શ્રીને ધરાવવી.

૬૪. મૈસુરી હલવો :

૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ માવો, ૬૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૧ કટોરી દૂધ, બદામ, ચારોળી, એલચી, જાયફળ, બરાસ, કેશર.

મગની દાળ અને ચણાની દાળને રાતે જળમાં અલગ-અલગ પલાળી રાખવી. સવારે કરકરી પીસી લેવી. એક તપેલીમાં શેકણી પૂરતું ઘી મૂકી, ગરમ થાય એટલે બન્ને પીસી દાળને શેકી લેવી. બરાબર શેકાય અને ગુલાબી રંગ થાય એટલે દૂધ કરી ખૂબ ધીમી આંચે સીજવા દેવી. બરાબર સજાય અને ખીલે એટલે એમાં ખાંડ, માવો અને પ્રમાણસર કેશર (કેશરને સહેજ ગરમ કરી, વાટી, દૂધમાં

ઘૂંટી, કરવું) પધરાવી. પછી નાળિયેરનું ખમણ પધરાવી, વધેલા ઘીને ગરમ કરી. તેની ધાર કરવી. એલચી અને જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવો. ઘટ્ટ અને ઠરે તેવું થાય એટલે ઉતારી, કિંચિત્ ઘૂટેલું બરાસ કરી, હલાવી, થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવો. ઉપર છોલેલી બદામની કાતરી અને ચારોળી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવો.

૬૫. ખજૂરનો હલવો :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૫૦ ગ્રામ માવો, ૫૦ ગ્રામ કાજુ, ૨ કટોરી દૂધ, બે ચમચા ઘી, ચાંદીના વરખ.

ખજૂરને ધોઈ, ઠળિયા કાઢી, પીસી લેવું. એક તપેલીમાં ઘી કરી, ગરમ થાય એટલે તેમાં ખજૂરનો પીસેલો માવો પધરાવી, ખાંડ, દૂધ, કાજુનો ભૂકો કરી દેવો. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં માવો પધરાવવો. હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ ઠારવા જેવો થાય એટલે થાળીમાં ઘી ચોપડી હલવો ઠારી દેવો. સાધારણ ઠંડો પડવા આવે એટલે ચાંદીના વરખ પાથરી દેવા. ઠંડો પડે એટલે તેના ષટકોણ ટૂક કરવા. શ્રીને ધરાવવો.

૬૬. ઘઉંના સત્ત્વનો હલવો :

૫૦૦ ગ્રામ ઘઉં (મોટા સારી જાતના), ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ સાબુદાણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ બદામ, ૧ કટોરી દૂધ, કેશર, ગુલાબનું મીઠું અત્તર, ચાંદીના વરખ.

ઘઉંને સાફ કરી જળમાં ત્રણ દિવસ પલાળી રાખવા. રોજ જળ બદલવું. ઉનાળામાં દિવસમાં બે વાર જળ બદલવું. ચોથે દિવસે ઘઉંનું જળ કાઢી નાંખી, તેને ચોકખા જળથી ધોઈને પીસી લેવા. પીસતી વખતે જળ લેતા જવું. બધા ઘઉં પિસાઈ જાય એટલે એક તપેલીમાં જળ લઈ અંદર પીસેલા ઘઉં ચોળી દેવા. પછી એ જળને ગાળી લેવું. કૂચા ફેંકી દેવા. પાંચ-છ કલાક જળને ઠરવા દેવું. પછી ઉપરનું નીતરું જળ કાઢી નાખવું. નીચે જે સફેદ પદાર્થ રહેશે એ ઘઉંનું સત્ત્વ.

એક તપેલીમાં ખાંડ કરી. ડૂબે એટલું જળ તેમાં કરી, ઊકળવા મૂકવું, દૂધ-પાણી કરી મેલ ઉતારવો. પછી તેમાં પ્રમાણસર કેશર કરી દોઢ તારી ચાસણી કરવી.

એક વાસણમાં ૫૦ ગ્રામ ઘી કરી ગરમ થાય એટલે તેમાં ઘઉંનું સત્ત્વ અને સાબુદાણાનો લોટ દૂધમાં પલાળીને પધરાવવા. હલાવવાની કાળજી રાખવી, નહીં તો ચોંટી જશે. બાકી રહેલા ઘીને ગરમ કરી તેની ધાર કરતા રહેવી, આંચ ધીમી રાખવી. ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં ચાસણી કરી દેવી. બદામને ગરમ પાણીમાં ઉકાળી, તેના છોતરાં કાઢી, તેના અડધિયાં કરી, પધરાવવા, હલાવતા રહેવું. બરાબર ઠરી જાય તેવો થાય અને ઘી છૂટું પડે એટલે ઉતારી, મીઠા ગુલાબના અત્તરનાં ત્રણ-ચાર ટીપાં કરી, હલાવી, થાળીમાં ઘી ચોપડી, હલવો ઠારી દેવો. ઉપર ચાંદીના વરખ પાથરવા ઠરી જાય એટલે ટૂક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવો.

૬૭. દૂધીની ઘારી :

૨૫૦ ગ્રામ દૂધી, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ રવો, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ઘી, એલચી.

કૂમળી દૂધીને છોલી, છીણી છીણને વરાળથી બાફી લેવી. એક વાસણમાં ઘી કરી, એલચીના થોડાંક દાણાનો વઘાર કરી, એમાં છીણ પધરાવવી. થોડીવાર હલાવી પછી તેમાં ખાંડ કરવી. ખાંડનું જળ શોષાય ઘટ્ટ થાય, એટલે ઉતારી થોડીવાર હલાવવું. ઠંડુ પડે એમાં માવો, પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો કરી હલાવી પૂરણ તૈયાર કરવું. મેંદાના લોટમાં રવો અને ગરમ ઘીનું મોણ કરી, કઠણ કણક બાંધી, બે કલાક ઢાંકીને રાખવી. પછી ખાંડી, કેળવી, સુંવાળી બનાવવી. તેમાંથી લૂવો લઈ મોટો રોટલો વણવો. ચોખાનો લોટ અને ઘી ફીણી સાટો તૈયાર કરવો. એ સાટો રોટલા પર ચોપડવો. પછી વીંટો વાળી ટૂક દબાવવા ચોખાનું અટામણ લઈ પૂરી વણવી. એમાં પૂરણ ભરી મોં બંધ કરી, દાબીને ઘારી બનાવવી. પછી ઘીમાં તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૬૮. કોપરાની ઘારી :

૨૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૩૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ઘી, એલચી.

ખમણીથી નાળિયેરનું ઝીણું ખમણ કરવું. એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી કરી ગરમ થાય એટલે નાળિયેરનું ખમણ તેમાં પધરાવવું. સાધારણ સાંતળવું. પછી એમાં ખાંડ કરી હલાવવું. પાણી શોષાઈ જાય, ઘટ્ટ રસાદાર થાય એટલે નીચે ઉતારી માવો અને પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો કરી, હલાવી, પૂરણ તૈયાર કરવું. મેંદાના લોટમાં ગરમ ઘીનું મોણ કરી, કઠણ કણક બાંધી, એક કલાક રહેવા દઈ પછી થોડું ઘી લઈ કણેકને કેળવી સુંવાળી બનાવવી. તેની લાંબી પૂરી વણી, તેમાં પૂરણ મૂકી તેની ઉપર બાકીની પૂરી ઢાંકી દેવી. વાડકીથી આગળ પાછળનો ભાગ દબાવી દેવો. પછી ઘીમાં તળી લેવી. પૂરીમાં પૂરણ ભરી, મોં બંધ કરી, દબાવીને, થોડી વણીને પણ ઘારી બનાવી શકાય. ઘારી બનાવવાની ડબ્બીથી કાંગરીવાળી ઘારી સરસ બનશે.

૬૯. ખજૂરની ઘારી :

૫૦૦ ગ્રામ ખજૂર લાલ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ચારોળી, ગુલાબ અત્તર, ઘી.

લાલ ખજૂર લઈ, તેના ઠળિયા કાઢી, બારીક ટૂક કરવા. એક વાસણમાં ઘી કરી, આંચ પર મૂકવું. તેમાં ખજૂરના ટૂક પધરાવી દેવા. લોચા જેવા થઈ જાય એટલે ખાંડ કરવી. ખજૂર કઠણ હોય અને લોચા જેવું ન થાય તો થોડું દૂધ છાંટવું, ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં માવો કરી દેવો. નારિયેળનું ખમણ અને ચારોળીનો ભૂકો કરી દેવો. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી ગુલાબ અત્તરનાં બે ટીપાં મિક્સ કરવા. મેંદાના લોટમાં ઘઉંનો લોટ ભેળવી, ઘીનું મોણ કરી, કઠણ કણેક બાંધવી, એકાદ કલાક કણેક ઢાંકીને રહેવા દેવી, પછી ખાંડી, થોડું ઘી લઈ કેળવી, સુંવાળી બનાવવી, પછી તેની પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું ખજૂરનું પૂરણ કરી, મોં બરાબર બંધ કરી, દાબીને, ઘીમાં તળી લેવી. બધી ઘારી થઈ જાય અને ઠંડી પડે પછી ઘીમાં બોળવી. ઉપર થોડી બદામની ફાંક અને ગુલાબની પાંદડી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવી.

૭૦. રસાવળી :

૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળનો લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦૦ ગ્રામ ઘી, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ માખણ મોળું, ૧૦૦ ગ્રામ બૂરું, બદામ, ચારોળી, કાજુ, દૂધ, ગુલાબ અત્તર.

માખણમાં બૂરું કરી ફીણવું, પ્રમાણસર બદામ અને ચારોળીને છોલી, બારીક ટૂક કરી ફીણેલા

માખણમાં પધરાવવાં. કાજુની બારીક ટૂક પધરાવવી, ગુલાબ અત્તરનાં બે ટીપાં કરવાં. બરાબર હલાવી માખણ તૈયાર કરવું. એક તપેલીમાં ખાંડ કરી, એ ડૂબે તેટલું જળ એમાં કરવું. પછી આંચ પર મૂકવું. ઊકળે એટલે દૂધ-જળ કરી મેલ ઉતારી લેવો. પછી એમાં કિંચિત ઘૂંટેલું કેશર કરવું. ચાસણી દોઢ તારી કરવી. ધીમી આંચ પર રાખી ગરમ રાખવી.

ચણાનો લોટ અને મગની દાળનો લોટ ભેગો કરવો. એમાં એક ચમચો દૂધ અને એક ચમચો ઘી કરી દાબો દેવો. ગાંગડી ભાંગી, ચાળી, રવાદાર ભૂકો બનાવવો. એક ચમચો ઘી કરી તેમાં લોટ પધરાવી ધીમી આંચે શેકવો. બદામી રંગ પકડે એટલે તેમાં અડધા ભાગની ચાસણી કરવી. એક ચમચો દૂધ છાંટવું, ઘીને ગરમ કરી ધાર કરવી અને હલાવતા જવું, પહેલાં ઘટ્ટ અને ચિકાશ પડતો થશે. થોડીવાર પછી દાણાદાર થશે અને ઘી છૂટું પડશે. ત્યારબાદ ફૂલીને ઊભરો આવે એટલે તેમાં બાકીની ચાસણી અને ઘીમાં શેકેલો માવો કરી દેવો. ઠરી જાય એવું કઠણ થાય એટલે ઉતારી, હલાવી, થાળીમાં ઘી લગાડી, પાતળું ઠારવું. ઉપર ચાંદીના વરખ કરવા. પછી બરાબર ઠરે એટલે પાન આકારના ટૂક કરવા. એક ટૂક લઈ તેના પર ઉપર તૈયાર કરેલ માખણ ચાકુથી બિછાવવું. એના પર બીજો ટૂક મૂકવો. આમ ઉપરા ઉપરી ત્રણ ટૂક આવે. ઉપરના ટૂક પર માખણ ન કરવું. એના પર ચાકુથી ફૂલ કોતરી એ ફૂલમાં માખણ લગાવવું. એના પર છોલેલી બદામની કતરી, કાજુની કતરી ચારોળીથી ડિઝાઈન પાડવી. આ રીતે બધાં ચકતાં રસાવળીના તૈયાર કરી ઠંડકમાં રાખવાં. પછી શ્રીને ધરાવવી.

૭૧. કેશરી ખાજા :

૨૫૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ બૂરું, ઘી, દૂધ, કેશર.

મેંદાના લોટમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ અને બૂરું કરવું. કેશરને ગરમ કરી, વાટી, દૂધમાં ઘૂંટી, અંદર પધરાવવું. દૂધથી કઠણ કણેક બાંધી, એક ચમચો ચોખાના લોટનો સાટો કણેકને લગાડી, કેળવી, સુંવાળી કરવી. (૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ અને ૫૦ ગ્રામ ઘી લઈ, ફીણી તેનો સાટો બનાવવો.) કણેકમાંથી પાતળો મોટો રોટલો વણવો. તેના ઉપર સાટો ચોપડવો. પછી એના પર ચોખાનો લોટ ભુરકાવી, વીંટો વાળી, તેના લાંબા ટૂક (સાધારણ મોટા) કરવા. પછી તે હાથમાં લઈ તેને વળ ચઢાવવો એટલે કે આમળો પાડવો. ટૂક લાંબો થાય અને વળ ચઢે એટલે ધીમે રહી પોલે હાથે વળ ભાંગે નહીં તેમ દબાવી દેવો. પછી હાથથી બરાબર દાબી દઈ તેમાં ચાર ખાડા પાડી, પેણીમાં ઘી કરી, આંચ પર સારું ગરમ થાય એટલે ધીમી આંચે ખાજાં તળી લેવાં. તળતી વખતે ખાજા પર ચમચાથી થોડું ઠંડું ઘી કરવું. આથી ખાજામાં સરસ પાંદડી પડશે. કણેકમાં કેશર ન કરતાં, સફેદ ખાજાં તૈયાર કરી, તેના પર કેશરથી સળી વડે જાતજાતની સુંદર ડિઝાઈનો પણ પાડી શકાય. તૈયાર થયે શ્રીને ધરાવવાં.

૭૨. ચતુરંગી ચીરોટા :

૨૫૦ ગ્રામ રવો, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, બદામ, પિસ્તા, કેશર, ઘી, દૂધ.

ચોખાને ત્રણ દિવસ પાણીમાં પલાળી રાખવા. રોજ પાણી બદલવું. ઊનાળો હોય તો બે વાર બદલવું. ચોથા દિવસે ચોખાને સૂકવી લોટ દળાવવો. ઠરેલું ઘી લઈ ફીણવું. તેમાં ચોખાનો લોટ પધરાવી, ખૂબ ફીણી, સાટો બનાવવો. રવો-મેંદો ભેગો કરી, તેમાં ઘીનું મોણ કરી, બરાબર મસળવું. પછી તેના

પાંચ સરખા ભાગ કરવા. તેમાંથી બે ભાગ લઈ દૂધથી કઠણ કણેક બાંધવી પછી ત્રીજા ભાગમાં પ્રમાણસર ઘૂંટેલું કેશર કરી દૂધથી કણેક બાંધવી. ચોથા ભાગમાં ૨૦ ગ્રામ બદામનો ભૂકો કરી દૂધથી કણેક બાંધવી. પાંચમાં ભાગમાં ૨૦ ગ્રામ પિસ્તાનો ભૂકો કરી દૂધથી કણેક બાંધવી. બે ભાગની સફેદ, એક ભાગની કેશરી, એક ભાગની બદામી, એક ભાગની પિસ્તઈ એમ ચારે કણેક થશે. એને એક કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. ચારે કણેકને જુદી જુદી ખાંડી, કેળવી, લૂવા કરવા. પહેલાં સફેદ કણેકમાંથી પાતળી મોટી પૂરી ચોખાનું અટામણ લઈ વણવી. તેના પર સાટો લગાડવો. પછી તેના ઉપર તેજ માપની, કેશરી કણેકમાંથી લૂવો લઈ પૂરી વણી, મૂકવી, ઉપર સાટો લગાવવો, પછી તેના ઉપર બદામી કણેકમાંથી લૂવો લઈ પૂરી વણી, મૂકવી, ઉપર સાટો લગાવવો, પછી તેના ઉપર પિસ્તઈ કણેકમાંથી લૂવો લઈ પૂરી વણી, મૂકવી, ઉપર સાટો લગાડવો; છેલ્લે એના પર સફેદ કણેકમાંથી લૂવો લઈ પૂરી વણી, મૂકવી એના પર સાટો લગાડવો નહીં. પછી એનો વીંટો વાળી ટૂક કરવા. તેને આડા ડાબી તેની જાડી પૂરી વણવી. તેમાં ચાર-પાંચ ખાડા પાડી તેને ઘીમાં ધીમી આંચે તળવી. ઉતારીને તરત જ તેના પર દળેલી ખાંડ ભુરકાવી દેવી. ખાંડ ભુરકાવવાને બદલે બેતારી ચાસણી કરી, ઠંડા પડેલ ચીરોટા પર ચમચાથી થોડી થોડી ચાસણી છિરકી ઉપર કાજુની બારીક કતરી પણ કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવા.

૭૩. ખંભાતી હલવાસન :

અઢી લીટર દૂધ, ૨૦૦ ગ્રામ રવો, ૧૫૦ ગ્રામ ફણગાવેલા ઘઉંનો કંસાર જેવો લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ બદામ, એલચી, કેશર, જાયફળ, ફૂલવેલી ફટકડીનો ભૂકો, ચાંદીના વરખ.

ઘઉંને રાત્રે પાણીમાં પલાળી, સવારે કપડામાં બાંધી ઉપર વજન મૂકવું. આથી ૨૪ કલાકે તેમાં ફણગા ફૂટશે. પછી કપડાંમાંથી કાઢી, તડકે સૂકવી, તેનો કંસાર જેવો લોટ દળાવવો. આ ઘઉંનો લોટ અને રવો બન્ને મેળવી, એને ઠંડા દૂધમાં એકરસ કરી, આંચ પર મૂકવું. આંચ વધારે રાખવી. લોટના દાણા ઉપર આવે એટલે આંચ એકદમ ધીમી કરી દેવી પછી થોડીવારે પાછી આંચ વધારવી. ચપટી ફૂલવેલી ફટકડીનો ભૂકો ચારે બાજુ ભુરકાવવો. જે પાણી થયું હોય તે શોષવી દેવું. કેશરને સહેજ ગરમ કરી દૂધમાં ઘૂંટી અંદર કરવું. ખાંડ પધરાવી દેવી. ખાંડનું પાણી શોષાઈ જાય અને ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઘી કરવું. પૂરણપોળી જેવું પૂરણ સખત થાય એટલે ઉતારી, એલચી-જાયફળનો પ્રમાણસર ભૂકો કરી, બરાબર હલાવી, તેના ગોળ પેંડા જેવા હલવાસન વાળવા. ઉપર બદામ-ચારોળી ભુરકાવવી અથવા થાળીમાં ઘી લગાડી હલવાસન ઠારી દેવું ઉપર ચાંદીના વરખ કરી, ટૂક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવું.

૭૪. સીંગદાણાનું હલવાસન :

૨૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫ ગ્રામ ઘી, ૩ કટોરી દૂધ, એક ચમચો ખસખસ, એલચી - જાયફળનો ભૂકો.

સીંગદાણાને સેકી, છોલી, ખાંડી ચાળી, એક સરખો રવાદાર ભૂકો બનાવવો. તપેલીમાં ઘી કરી, તેમાં સીંગદાણાનો ભૂકો, ખાંડ અને દૂધ કરી, આંચ પર મૂકવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે માવો, ખસખસ, એલચીનો ભૂકો, જાયફળનો ભૂકો કરી, હલાવ્યા કરવું. ઠારવા જેવું થાય એટલે ઉતારી, સાધારણ ઠંડુ પડે એટલે તેના ચપટા પેંડા જેવા હલવાસન વાળવા. તેના પર બદામ-કાજુની કાતરી કરવી. થાળીમાં છૂટા ગોઠવી ઠરવા દેવા. શ્રીને ધરાવવું.

૭૫. ત્રિરંગી કોપરાપાક :

૨૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૨૫૦ ગ્રામ માવો, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, બે ચમચા ઘી, બે ચમચા દૂધ, બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી, જાયફળ, કેશર.

નાળિયેરને ખમણીથી ખમણી લેવું, તેને ઘીમાં સાધારણ સાંતળી લેવું. વધારે નહીં. એક વાસણમાં ખાંડ કરી, તે ડૂબે એટલું પાણી તેમાં કરી, ઉકાળવું. પછી દૂધ-પાણી કરી મેલ ઉતારવો. ચાસણી એકતારી થાય એટલે તેને ત્રણ વાસણમાં સરખે ભાગે કાઢી લેવી. કેસરને સહેજ ગરમ કરી, વાટી, દૂધમાં ઘૂંટી ચાસણીના એક ભાગમાં તે પધરાવી દેવું. ચાસણીના બીજા ભાગમાં આછો લીલો રંગ આવે એ પ્રમાણમાં પિસ્તાનો બારીક ભૂકો ઘૂંટીને પધરાવવો. ચાસણીનો ત્રીજો ભાગ સફેદ રહેવા દેવો.

ખમણ અને માવાને ભેગાં કરી, તેના ત્રણ સરખા ભાગ કરી, એક એક ભાગ ત્રણે ચાસણીના વાસણમાં પધરાવવો. દરેક મિશ્રણને આંચ પર મૂકી કઠણ કરવું. તેમાં એલચી, જાયફળનો પ્રમાણસર ભૂકો કરવો. ઠરી જાય તેવું થાય એટલે થાળીમાં ઘી લગાડી, પિસ્તાનું મિશ્રણ પ્રથમ ઠારવું. તે સાધારણ ઠરવા આવે એટલે તેના ઉપર સફેદ મિશ્રણ ઠારવું. પછી તેના ઉપર કેશરનું મિશ્રણ ઠારવું. ઉપર બદામની કાતરી અને ચારોળી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવો.

૭૬. પૌંઆ મેવાની મીઠી ઈડલી :

એક કટોરી પૌંઆ, ૧ કટોરી ખાંડ, ૧ કટોરી દૂધ, અડધી કટોરી નાળિયેરનું ખમણ, બે ચમચા ઘી, બદામ, કાજુ, અખરોટ, ચારોળી, લાલ દ્રાક્ષ, ગુલાબ અત્તર.

પૌંઆને શેકી, ખાંડીને, ચાળી રવા જેવો ભૂકો કરવો. નાળિયેરના ખમણને એક ચમચો ઘીમાં સાધારણ શેકવું. એક તપેલીમાં દૂધ કરી આંચ પર ગરમ કરવું. તેમાં કાજુ, અખરોટ અને છોલેલી બદામની બારીક ટૂક કરી પધરાવવી. ઊકળવા લાગે એટલે તેમાં ખાંડ કરવી. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે નાળિયેરનું ખમણ, પૌંઆનો રવો, દ્રાક્ષ અને ઘી કરવું. થોડીવાર પછી ઉતારી, તેમાં મીઠા ગુલાબ અત્તરનાં બે ટીપાં કરી, હલાવી, એક માપની તપેલીમાં વધારે ઘી લગાડી, તેમાં પૌંઆનું ઉપરનું મિશ્રણ ભરવું. ઉપર બદામ, કાજુની કતરી અને ચારોળી ભુરકાવવી.

એક પહોળા વાસણમાં પાણી કરી, આંચ પર મૂકવું. ઊકળે એટલે તેમાં કોઈ એક નાનું વાસણ કે આડણી મૂકવી, જેથી તપેલી થોડી ઊંચી રહે. તેના પર પૌંઆનું મિશ્રણ ભરેલી તપેલી મૂકવી. તપેલી પર તેના જ માપનું ઢાંકણ ઢાંકવું. પાણીવાળું વાસણ ઢાંકવું નહીં. થોડીવાર પછી તપેલીનું ઢાંકણ કાઢી લેવું. બરાબર જામી જાય એટલે ઉતારી લેવું. તપેલી તદ્દન ઠંડી પડી જાય એટલે ચાકુથી આજુબાજુની કિનાર ઊખેડી, એક થાળીમાં તપેલી ઊંધી પાડવી. જેથી આખી ઈડલી નીકળશે. શ્રીને ધરાવવી.

૭૭. મેવા મેસુર :

અડધી કટોરી નાળિયેરનું ખમણ, દોઢ કટોરી ખાંડ, બે કટોરી ઘી, એક ચમચો દૂધ, ૧ કટોરી સૂકામેવાનો ભૂકો (બદામ, કાજુ, અખરોટ, ચારોળીનો) લીંબુનો રસ, ગુલાબ અત્તર.

નાળિયેરનું ઝીણું ખમણ તૈયાર કરવું. એક તપેલીમાં ખાંડ કરી, તે ડૂબે તેટલું પાણી તેમાં કરી આંચ પર મૂકવું. ઊકળે એટલે થોડો લીંબુનો રસ કરી મેલ ઉતારી લેવો. ચાસણી એકતારી થાય એટલે ખૂબ ધીમી આંચ પર ગરમ રાખવી. એક વાસણમાં ઘી કરી, આંચ પર મૂકવું ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં

નાળિયેરનું ખમણ સાંતળવું. પછી તેમાં મેવાનો ભૂકો અને બે ચમચા દૂધ કરવું. તેમાં ગરમ ચાસણી કરી હલાવતા રહેવું. ઘીને ગરમ કરી તેની ધાર કરવી. જ્યારે ઘી છૂટું પડે ત્યારે ઉતારી, ગુલાબ અત્તરના બે ટીપાં કરી, તરત જ સ્ટીલની ચાળણીમાં ઠારી દેવો. નીચે તપેલી રાખવી જેથી ઘી નીતરી જાય. ઠંડો પડતાં પહેલાં આંકા કરી દેવા. સખત થયા પછી એક સરખા ટૂક પડશે નહીં. શ્રીને ધરાવવો.

૭૮. સાટાના ઘૂઘરા :

૫૦૦ ગ્રામ રવો, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, ૩૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ સાટાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ ખસખસ, ૨૫ ગ્રામ ચારોળી, એલચી, ઘી.

સૂકા કોપરાની વાટીને જળમાં ભીંજવી રાખવી. તેનો કાળો ભાગ ચાકુથી છોતરી કાઢી, પછી છીણ કરવી. ધીમી આંચે શેકી લેવી. ખસખસને સાફ કરી, પાણીમાં તારવી, કપડાં પર સૂકવી લેવી. બરાબર સુકાઈ જાય પછી શેકીને સાધારણ ખાંડવી. પછી કોપરાનું ખમણ, ખસખસ, દળેલી ખાંડ, ચારોળીનો કગરો ભૂકો, પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો બધું ભેગું કરવું. ઘઉંના લોટને મેંદાની ચાળણીથી ચાળી, વધારે ઘીમાં શેકી ઉપરના મિશ્રણમાં ભેગો કરી, મિકસ કરી, સાંજો તૈયાર કરવો.

સાટાનો લોટ અને ઘી ફીણી સાટો તૈયાર કરવો. રવામાં ઘીનું મોણ કરી, દૂધ-જળથી કણેક બાંધી એક કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી ખાંડી, કેળવી, સુંવાળી બનાવવી. તેમાંથી લૂવા પાડી તેનો મોટો રોટલો બનાવી. તેમાં ખાડા પાડી સાટો ચોપડી, વીંટો વાળવો પછી સાધારણ મોટા કટકા કાપવા. કટકાને ઊભા દાબવા એટલે પડ બધા અંદર રહે અને ઉપર સુવાળું પડ રહે તેમ દાબી, તેની પૂરી વણી, ઉપર તૈયાર કરેલો સાંજો મૂકી, પૂરીને બેવડી વાળી, કોર ગૂંથી લેવી અથવા ઘૂઘરાની ડબ્બી હોય તો દબાવી ઘૂઘરા ઘીમાં તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૭૯. રવાના ઘૂઘરા :

૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ રવો, ૧૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો ખસખસ, એક ચમચો દૂધ, ઘી, એલચી, ખાવાનો સોડા ચપટી.

રવાને ઘીમાં બદામી રંગનો શેકવો. તેમાં એક ચમચો દૂધ છાંટી, થોડીવાર દાબી રાખવો જેથી ફૂલી જશે. સૂકા કોપરાને છીણી થોડા ઘીમાં શેકી લઈ, ઠંડું પડ્યે હાથથી મસળી ભૂકા જેવું બનાવવું. પછી રવો ને ખમણ ભેગાં કરી, તેમાં દળેલી ખાંડ, શેકેલી ખસખસ, એલચીનો ભૂકો કરી, બરાબર મિકસ કરી, સાંજો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટમાં ચપટી ખાવાનો સોડા કરી ચાળી લેવો. એમાં ઘીનું મોણ કરી કણેક બાંધવી. એક કલાક કણેકને ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી કેળવી, લૂવા પાડી, પૂરી વણવી. તેમાં સાંજો ભરી, ઘૂઘરા વાળી, કોર ગૂંથી, ઘીમાં તળી લેવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૮૦. સીંગદાણાના ઘૂઘરા :

૨૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ રવો, ૧૦૦ ગ્રામ માવો એક ચમચો દૂધ, ૧/૪ ચમચી ખાવાનો સોડા, ઘી, ગુલાબ અત્તર.

સીંગદાણાને ગરમ જળમાં ભીંજવી રાખવા. પોચા થાય એટલે છોડાં કાઢી, કગરા પીસવા. તપેલીમાં થોડું ઘી કરી આંચ પર મૂકવું. ગરમ થાય એટલે પીસેલા સીંગદાણા, ખાંડ અને ચમચો દૂધ એમાં કરી દેવાં. ખાંડનું જળ શોષાઈ જાય અને પૂરણ જેવું થાય એટલે ઉતારી અંદર માવો કરી દેવો,

બે ટીપાં ગુલાબ-અત્તર કરી, હલાવી પૂરણ તૈયાર કરવું.

મેંદાના લોટમાં રવો, ૧/૪ ચમચી ખાવાનો સોડા અને ઘીનું મોણ કરી, કઠણ કણેક બાંધી, એકાદ કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી ખાંડી, થોડું ઘી લઈ કેળવી, તેમાંથી લૂવા કરી, પૂરી વણી તેમાં પૂરણ ભરી, ઘૂઘરા બનાવવા. બાજુએ કાંગરા પાડવા. કેશર જળમાં ઘૂંટી તેનાથી ઘૂઘરા પર સુંદર ડિઝાઈન પાડવી. ડિઝાઈન સુકાય એટલે ઘૂઘરા ઘીમાં તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૮૧. ખજૂર માવાની બરફી :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, બે ચમચા ઘી, અડધો ચમચો જાવંત્રીનો ભૂકો.

ખજૂરને ત્રણ ચાર કલાક પાણી છાંટી રાખી મૂકવું. પછી તેના ઠળિયાં કાઢી, પીસી લેવું. ચાળણી ઊંધી પાડી, છણી લેવું. છોડાં-રેષા કાઢી લેવાં. નીચે ખજૂરનો માવો રહેશે. એક વાસણમાં ઘી કરી, તેમાં ખજૂરનો માવો, ખાંડ અને દૂધનો માવો કરી, ધીમી આંચ પર તે મૂકવું. ઠરે તેવું થાય ત્યારે તેમાં જાવંત્રીનો ભૂકો પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. પછી થાળીમાં ઘી લગાડી ખજૂરની બરફી ઠારી દેવી, ઠંડી પડ્યે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૮૨. ચણાની દાળની બરફી :

૨૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ માવો, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ ઘી, ચાર ચમચા દૂધ, કેશર, કાજુ, ચારોળી, લીંબુ.

ચણાની દાળને રાતે ભીંજવી સવારે કરકરી વાટવી. આંચ પર એક વાસણમાં ઘી મૂકી. ઘી ગરમ થાય એટલે વાટેલી દાળ સાંતળી લેવી. પછી દૂધ છાંટી ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવી. બરાબર બફાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી. એક તપેલીમાં ખાંડ લઈ, તે ડૂબે તેટલું જળ તેમાં કરી, આંચ પર મૂકવું. તેમાં થોડો લીંબુનો રસ કરી, મેલ ઉતારી, પછી તેમાં કિંચિત્ ઘૂટેલું કેશર પધરાવવું. ચાસણી બેતારી થાય એટલે બફાયેલી ચણાની દાળ અને માવો તેમાં કરી દેવો. ઠરે એવું થાય ત્યારે ઉતારી લઈ, હલાવી, થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવી. ઉપર કાજુની કતરી અને ચારોળી ભુરકાવવી. ટૂક કરવા લાયક થાય ત્યારે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૮૩. ત્રિગુણી વડી :

એક કટોરી રવો, એક કટોરી લીલા નાળિયેરનું ખમણ, એક કટોરી માવો, એક કટોરી ઘી, ત્રણ કટોરી ખાંડ, એલચી, ચારોળી, લીંબુનો રસ, કેશર, સૂકા કોપરાનું ખમણ.

રવાને ઘીમાં શેકી લેવો, માવાને જુદો સાધારણ શેકવો. એક તપેલીમાં ખાંડ લઈ, તે ડૂબે તેટલું જળ તેમાં કરી ઉકાળવું. તેમાં લીંબુનો રસ કરી, મેલ ઉતારી લેવો. પછી તેમાં કિંચિત્ (જરાક) ઘૂટેલું કેશર કરવું. ચાસણી જાડી થવા આવે એટલે માવો, લીલા નાળિયેરનું ખમણ કરી દેવું. ચાસણી ગોળી વળે તેવી થાય એટલે રવો અને પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો કરી, થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. ઉપર સૂકા કોપરાની છીણ, ચારોળી ભુરકાવવી ઠંડુ પડીને ઠરે એટલે સુધારીને વડી કરી લેવી, શ્રીને ધરાવવી.

૮૪. બટાકાની વડી :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ લીલા નાળિયેરનું ખમણ ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ ઘી, ૨૫ ગ્રામ ખસખસ, ૨૫

ગ્રામ કાજુ-ચારોળી, ૨૫ ગ્રામ કિસમિસ, દ્રાક્ષ, ગુલાંબનું મીઠું અત્તર.

બટાકાને બાફી, છોલી, મસળીને મુલાયમ માવો બનાવવો એક વાસણમાં બટાકાનો માવો અને ખાંડ કરી આંચ પર મૂકવું. ઘીને ગરમ કરી, તેની ધાર તેમાં કરતા જવી અને હલાવતાં જવું. પછી તેમાં કિસમિસ અને લીલા નાળિયેરનું ખમણ કરવું. બરાબર કઠણ, ઠરે તેવું થાય એટલે ઉતારી એમાં ચાર ટીપાં ગુલાબના મીઠા અત્તરનાં કરવાં. હલાવીને થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. ઉપર ખસખસ બિછાવવી કાજુની કતરી અને ચારોળી ઉપર કરવી. ઠરે એટલે સુધારીને નાની-નાની વડી કરી લેવી. રંગીન કરવી હોય તો કિંચિત ઘૂટેલું કેશર કરી શકાય.

૮૫. શશિકળા :

૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ચારોળી, એલચી, બદામ, દૂધ, ઘી પ્રમાણસર.

ઘઉંના લોટમાં મૂઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી દૂધથી કણેક બાંધવી. તેના મૂઠિયા કરી ઘીમાં બદામી રંગના તળી લેવાં. આજ રીતે ચણાના લોટમાં મૂઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી, દૂધથી કણેક બાંધી મૂઠિયા બનાવી ઘીમાં ધીમી આંચે તળી લેવાં. પછી બન્ને મૂઠિયાને ખાંડી, લાડુની ચાળણીથી ચાળી, રવાદાર ભૂકો બનાવવો. એક તપેલીમાં ખાંડ કરી, તે ડૂબે એટલું જળ તેમાં કરી ઉકાળવું. એક ચમચો દૂધ અને એક ચમચો જળ ભેગાં કરી, પધરાવી, મેલ ઉતારવો. ચાસણી અઢી તારી થાય એટલે ઉતારી તેમાં ઘઉં-ચણાના લોટનો ભૂકો અને પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો કરી બરાબર મિક્સ કરી થાળીમાં ઘી લગાડી, ઠારી દેવું. ઉપર છોલેલી બદામની કતરી પ્રમાણસર અને ચારોળી પ્રમાણસર ભુરકાવવી. એના પર ઘી ઠારવું હોય તો શશિકળા સાધારણ ઠરે એટલે ઘીને ગરમ કરી ઉપર કરવું. ઘીને બદલે ચાંદીના વરખ પણ કરી શકાય. બરાબર ઠરી જાય એટલે ટૂક કરી, શ્રીને ધરાવવી.

૮૬. દૂધીનો દૂધપાક :

અઢી લીટર દૂધ, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ઘી, બદામ, ચારોળી, જાયફળ, એલચી પ્રમાણસર.

દૂધીને છોલી, બારીક કાણાંની છીણીથી છીણી, જળ કાઢ્યા વિના ધીમી આંચે સાધારણ સાંતળી લેવી. એક તપેલીમાં દૂધ કરી, આંચ પર ઉકાળવું. ઊકળે એટલે તેમાં દૂધીની છીણ કરી દેવી. છીણ બરાબર બફાઈ જાય એટલે તેમાં ખાંડ કરવી. દૂધપાક ઘટ્ટ-જાડો થાય એટલે ઉતારી લેવો. સાધારણ ઠંડો પડ્યે એમાં છોલેલી બદામની કાતરી, ચારોળી, એલચી-જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવા. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૮૭. બૂંદીનો દૂધપાક :

બે લીટર દૂધ, એક ચમચી આલાલોટ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ બૂંદી, ચારોળી, બદામ પ્રમાણસર.

બે લીટર દૂધને આંચ પર ઉકાળવું. થોડા ઠંડા દૂધમાં એક ચમચી આલાલોટ કિંચિત ગુલાબની સુગંધી કરી મેળવી તે દૂધ એમાં કરવું. ઊકળીને બરાબર ઘટ્ટ થવા આવે એટલે એમાં ખાંડ કરવી. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી એમાં ૫૦ ગ્રામ ઝીણી બૂંદી કરવી. છોલેલી બદામની કતરી, ચારોળી પ્રમાણસર કરવી. ચાર-પાંચ કલાક બૂંદીને પલળવા દેવી. પછી શ્રીને ધરાવવો.

૮૮. સૂરણનો દૂધપાક :

૨૫૦ ગ્રામ સૂરણ, બે લીટર દૂધ, ઘી, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચી-જાયફળ પ્રમાણસર.

૨૫૦ ગ્રામ સૂરણને છોલી, બારીક કાણાંની છીણથી છીણી, પછી તેને જળથી ધોઈ, નિચોવી ઘીમાં સાંતળી લેવી. બે લીટર દૂધને ઉકાળી, ઉકળવા માંડે એટલે તેમાં સૂરણની છીણ કરી દેવી. છીણ બરાબર બફાઈ જાય એટલે તેમાં ખાંડ કરી દેવી. દૂધપાક ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઉતારી તેમાં પ્રમાણસર એલચી-જાયફળનો ભૂકો કરવો સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૮૯. ઘઉંનો દૂધપાક :

એક કટોરી ઘઉંના ફાડા, બે લીટર દૂધ, ઘી, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચી-જાયફળ પ્રમાણસર, ખજૂર-ખારેકના બારીક ટૂક પ્રમાણસર.

એક કટોરી ઘઉંના ફાડાને ઘીમાં રતાશ પડતા શેકી લેવા. એક તપેલીમાં બે કટોરી જળ કરી, આંચ પર મૂકવું. જળ ઊકળે એટલે ઘઉંના ફાડા ઓરી દેવા, ધીમી આંચે સીજવા દેવા. બરાબર બફાઈ જાય અને ખીલે એટલે તેમાં બે લીટર દૂધ કરવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં ખાંડ કરી, એલચી-જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર કરી, ખજૂર-ખારેકના બારીક ટૂક પ્રમાણસર કરવા. બરાબર ઘટ્ટ થઈ જાય એટલે ઉતારી, ઠંડી જગ્યાએ મૂકવો. ઠંડો થયે કટોરીમાં કાઢી તેના ઉપરના નારંગીના ટૂક અને કેળાના પૈતાં સાજવા. ઉપર થોડું માખણ કરવું. આ રીતે કટોરીઓ સાજવી. શ્રીને ધરાવવો.

૯૦. પૌંઆનો દૂધપાક :

૧૦૦ ગ્રામ પૌંઆ, ઘી, ૧ લીટર દૂધ, ૧૫૦ ગ્રામ ખાંડ, લાલ દ્રાક્ષ, એલચી-જાયફળ, બદામ-ચારોળી, પ્રમાણસર.

૧૦૦ ગ્રામ પૌંઆને સાફ કરી, ઘીમાં સાંતળી, તેમાં એક લીટર દૂધને ગરમ કરી પધરાવવું. ઊકળવા દેવું. પૌંઆ પોચા પડે એટલે એમાં ખાંડ કરી દેવી. ઊકળીને ઘટ્ટ થાય પછી ઉતારી એમાં પ્રમાણસર લાલ દ્રાક્ષ, એલચી-જાયફળનો ભૂકો, છોલેલી બદામની કતરી, ચારોળી કરવાં. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૯૧. ખજૂરનો શ્રીખંડ :

૧ કિલો દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, દૂધ, એલચી, ચારોળી.

ખજૂરના ઠળિયા કાઢી, તેના ટૂક કરી, થોડા દૂધમાં બે-ત્રણ કલાક પલાળી રાખવા. બરાબર પોચા પડ્યે પીસી લેવા. સ્ટીલની ચારણી થાળીમાં ઊંધી મૂકી, ખજૂરના માવાને છણી લેવો. દહીં કપડાંમાં બાંધી રાખવું. બધું જળ નીતરી જાય પછી માવો કપડાંમાંથી કાઢી લેવો. તેમાં ખજૂરનો માવો, દળેલી ખાંડ, એલચીનો પ્રમાણસર ભૂકો અને પ્રમાણસર ચારોળી કરી ખૂબ હલાવવું. ખજૂરના ગળપણ પ્રમાણે ખાંડ ઓછીવત્તી કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવો.

૯૨. ફલમિશ્રિત દૂધ :

દોઢ લીટર દૂધ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ લીલી દ્રાક્ષ, બે નંગ કેળાં, છ નંગ ચીકુ, બે નંગ હાફૂસ કેરી, બે નંગ મોસંબી, બે નંગ સંતરાં મીઠાં, એક નંગ સફરજન, એલચીનો ભૂકો.

દૂધને ગરમ કરવું. ઊભરો આવે પછી તેમાં ખાંડ કરવી. પછી ઉકાળવું. ખૂબ ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી, ઠંડુ પાડવું. તદ્દન ઠંડું પડે એટલે તેમાં દરેક ફળને છોલી, તેના ટૂક કરી પધરાવવા. લીલી દ્રાક્ષ મીઠી અને બિયાં વગરની લઈ આખી તેમાં પધરાવી, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવો. પછી ઠંડી જગ્યાએ મૂકી ઠંડું કરવું. શ્રીને ધરાવવું.

૯૩. ખજૂર મિશ્રિત દૂધ :

એક લીટર દૂધ, ૫૦૦ ગ્રામ ખજૂર, ૫૦ ગ્રામ ખાંડ, બદામ, ચારોળી, એલચી.

ખજૂરના બી કાઢી, પાણીથી ધોઈ, ટૂક કરી, થોડા દૂધમાં પલાળી રાખવું. નરમ થાય એટલે તેને પીસી સ્ટીલની ચાળણીમાં છણી દેવું. દૂધને ઉકાળી, તેમાં ખાંડ કરી, ઘટ્ટ કરવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી ઠંડુ પાડવું. તદ્દન ઠંડુ પડ્યે તેમાં ખજૂરનો માવો ભેળવી દેવો. પછી તેમાં છોલેલી બદામની કતરી, ચારોળી, એલચી પ્રમાણસર પધરાવી, ઠંડી જગ્યાએ મૂકી ઠંડુ કરવું. ખજૂર સારું લેવું. શ્રીને ધરાવવું.

૯૪. મીઠો ભાત :

૫૦૦ ગ્રામ ચોખા બાસમતી, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫ ગ્રામ લાલ દ્રાક્ષ, બદામ, ચારોળી, એલચી, કેશર, તજ, લવેંગ.

ચોખાને ધોઈ, નિતારી, એક તપેલીમાં ઘી કરી, ગરમ થાય એટલે તજ, લવેંગ, એલચીનો વઘાર કરી સાંતળવા. પછી તેમાં દ્રાક્ષ કરી, દ્રાક્ષ ફૂલે એટલે તેમાં ભાત છૂટો થાય તેટલું, જળ, આશરે ત્રણ: વેઢા ચોખા ઉપર રહે તેટલું કરવું. કેશરને સાધારણ ગરમ કરી, પીસી, એક ચમચી દૂધમાં ઘૂંટી, અંદર કરવું. ચોખા ખદખદે એટલે ખૂબ ધીમી આંચ પર મૂકવા. બફાઈ, ખીલે એટલે તેમાં ખાંડ પાથરી ધીમી આંચે સીજવા દેવા. બદામને છોલી તેની કતરી, ચારોળી, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરવો. પછી ઉતારી લેવો. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૯૫. સેવનો બિરંજ :

એક કટોરી ઘઉંની યા મેંદાની સેવ, એક કટોરી જળ, અડધી કટોરી ખાંડ, ચાર મોટા ચમચા ઘી, બદામ, ચારોળી, દ્રાક્ષ, એલચી, કેશર, તજ, લવેંગ.

ઘઉં અથવા મેંદાની સેવને, તજ લવેંગને સાધારણ ખાંડી, ઘીમાં તેનો વઘાર કરી, સાંતળવી, પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે જળ કરવું. આંચ ખૂબ ધીમી રાખવી. કેશરને ગરમ કરી, વાટી, દૂધમાં ઘૂંટીને કરવું. સેવ બફાઈ જાય અને જળ શોષાઈ જાય એટલે ખાંડ પાથરી દેવી. ખૂબ જ ધીમી આંચ પર સીજવા દેવી. તેમાં એલચીનો ભૂકો, બદામની કતરી, ચારોળી, ઘીમાં ફૂલવેલી દ્રાક્ષ પ્રમાણસર કરવી. બરાબર સિજાઈ જાય અને ઘી ઉપર આવે એટલે ઉતારી લેવું. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૯૬. ખજૂરની પૂરણપોળી :

૨૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચી, ઘી.

ખજૂરને ધોઈ, ઠળિયા કાઢી, પીસી લેવું. એક તપેલીમાં થોડું ઘી કરી આંચ પર મૂકવું. ગરમ થાય એટલે ખજૂરનો માવો, દળેલી ખાંડ, દૂધનો માવો અને એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર એમાં કરી દેવો. પૂરણ જેવું ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી, પૂરણ તૈયાર કરવું. મેંદાના લોટમાં ઘીનું મોણ કરી કણેક બાંધવી. તેની રોટલી વણી.

તેમાં પૂરણ મૂકી, મોં બંધ કરી, વણી લેવી. તાવી ઉપર બન્ને બાજુ ઘી કરી તળી લેવી.

૯૭. રવાની કતરી :

૨૫૦ ગ્રામ રવો, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, કેશર.

રવાને ઘીમાં શેકી લેવો. ખાંડની ચાસણી બે તારી બનાવી, શેકેલ રવો અને માવો એમાં પધરાવી, ઘૂંટેલું કેશર એમાં કરી, હલાવી, મિકસ કરી, પૂરણ જેવું થવા દેવું. પછી થાળીમાં ઘી લગાડી પાથરી દેવું. એના પર વરખ કરવા. ટૂક કરવા લાયક થાય ત્યારે ટૂક કરી શ્રીને ધરાવવી.

૯૮. ચોટિયા લાડુ :

૨૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો કરકરો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૪૦૦ ગ્રામ ઘી, ૩૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ચારોળી, એલચી, દૂધ.

ચણાના અને ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મૂઠી પડતું મોણ કરી, બન્ને લોટ દૂધથી જુદા બાંધવા. તેના મૂઠિયા કરી, ધીમી આંચે જુદાં જુદાં તળવાં બદામી રંગ થાય એટલે કાઢી ખાંડવા. પછી મોટા છિદ્રોની ચાળણીથી ચાળી, એક સરખો રવાદાર ભૂકો બનાવી, ભેગો કરી દેવો. તેમાં ખાંડ, ચારોળી, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરી, ગરમ કરેલું ઘી પધરાવી તેના લાડુ વાળવા અથવા થાળીમાં ઘી લગાડી લાડુ ઠારી દેવો. તેના ઉપર ઘીને ગરમ કરી ઠારવું. ઘી ઠરી જાય એટલે ચકતાં પાડવાં. શ્રીને ધરાવવાં.

૯૯. મોદક (મહારાષ્ટ્રી) :

એક કટોરી ચોખા, બે કટોરી ખાંડ અથવા ગોળ, પા કટોરી ખસખસ, નાળિયેર નંગ એક, ત્રણ મોટા ચમચા ઘી, એલચી.

ચોખાને ધોઈ, સૂકવી, દળાવવા. બારીક ચાળણીથી લોટ ચાળી લેવો. એક તપેલીમાં ઘી આંચ પર મૂકવું. ગરમ થાય એટલે નાળિયેરનું ખમણ અને ખાંડ અથવા ગોળ એમાં પધરાવી દેવા. ખસખસ અને એલચીનો પ્રમાણસર ભૂકો પધરાવવો. લોચા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું. આ સારણ થયું. જેટલી કટોરી લોટ હોય તેટલી કટોરી જળ લઈ ઉકાળવું. એમાં ચપટી લૂણ અને બે ચમચા ઘી કરવું. ઊકળે એટલે તપેલી નીચે ઉતારી તેમાં લોટ કરી દેવો. બરાબર હલાવી ધીમી આંચ પર સીજવા દેવો. એક બાફ આવે એટલે ઉતારી ઠંડો પડે એટલે મસળવો. પચી એમાંથી લૂવો લઈ હાથથી વાડકી આકાર કરી, તેમાં સારણ ભરી, પૂરીનો છેડો થોડે-થોડે અંતરે દાબીને મોં બંધ કરવું. મોદકનો ઘાટ કરવો. પછી વરાળથી બધા મોદક બાફી, ઘી લગાડી દેવું.

૧૦૦. શાકભાજી ઈંડલી :

૩૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૫૦ ગ્રામ પાપડીના લીલવા, ૫૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં-કોથમીર, લૂણ, તજ, લવેંગ, ખાંડ, તેલ.

ચોખા અને અડદની દાળને સવારે અલગ જળમાં પલાળી રાખવા. રાતે ચોખાને કરકરા પીસવા. અડદની દાળને ખૂબ ઝીણી (ફીણ ચઢે તેવી) પીસવી. પ્રમાણસર લૂણ કરી, બન્ને ભેગાં કરી, તપેલીમાં ભરી, ચુસ્ત ઢાંકણ ઢાંકી બાર કલાક આથી રાખવું. એમાં પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી, ખીરું

તૈયાર કરવું.

તુવેરના દાણા, વટાણાના દાણા, પાપડીના લીલવા, બારીક સમારેલી ફણસી બધુ, વરાળથી બાફી લેવું. બટાકાને બાફી, છોલી, તેના બારીક ટૂક કરી તેલમાં કડક તળી લેવા. પેણીમાં થોડું તેલ મૂકી, તજ-લવેંગને અધકચરા ખાંડી તેલમાં વઘાર કરવો. તેમાં બટાકા સિવાય ઉપરના બાફેલાં શાક પધરાવવા. પ્રમાણસર લૂણ-મરચાં, તેમજ અડધી ચમચી તજ લવેંગનો ભૂકો, એક ચમચી ધાણાજીરુનો ભૂકો, એક ચમચી ખાંડ એમાં કરી, હલાવી, ઉતારી લેવું. એમાં બટાકાના તળેલા કટકા, કોપરાનું ખમણ, ઝીણી સમારેલી કોથમીર ધોઈને કોરી કરેલી પધરાવવી.

પછી નાની છીછરી કટોરીને ચારે બાજુ તેલ લગાડવું. કટોરીની ચારે બાજુ ખીરું ચોપડવું. નીચે થોડું ખીરું પાથરવું. વચ્ચે તૈયાર કરેલ શાક મૂકવાં તેના ઉપર થોડું ખીરું પાથરવું. એ રીતે બધી કટોરી તૈયાર કરવી. પછી ઢોકળાના કૂકરમાં અથવા ઢોકળા જેમાં કરતા હોઈએ તે વાસણમાં ગોઠવી દેવી. બરાબર ખીલી જાય એટલે ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે સોયથી આજુબાજુની કિનાર ઉખેડી, કટોરી થાળીમાં ઊંધી પાડવી. શાકભાજી ઈડલી આખી ઉખડશે. ગરમ ઉખેડવાથી ભાંગી જશે.

આ ઈડલીને સુશોભિત અને વધુ સ્વાદિષ્ટ કરવી હોય તો તેના પર લાલ, લીલી ચટણીથી ડિઝાઈન કરવી. કિનારા પર લાલ ચટણીથી આંકા પાડવા, વચ્ચે સ્વસ્તિક યા સુંદર ડિઝાઈનં કરવી. લાલ આંકાની બે લાઈન કરી નીચે લીલી ચટણીથી ટપકાં પાડવાં.

લાલ ચટણી : લાલ મરચું, લૂણ, સીંગદાણા, થોડો ગોળ પ્રમાણસર લઈ, જળ કરી બારીક મુલાયમ પીસી ચટણી બનાવવી.

લીલી ચટણી : કોથમીર, આદુ-મરચાં, ચણાના દાળિયા, લૂણ અને ગોળ પ્રમાણસર લઈ, બારીક મુલાયમ પીસી પાતળી ચટણી બનાવવી.

ઈડલી સાથેની ચટણી : ૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળને શેકી પલાળવી. તેમાં ૫૦ ગ્રામ નારિયેળનું ખમણ, લીલામરચાં પાંચ, કોથમીર, લૂણ પ્રમાણસર, બે ચમચી ખાંડ કરી પીસી ચટણી તૈયાર કરવી. ૧૦૦ ગ્રામ દહીંને વલોવી, તેમાં ચટણી મિક્સ કરી, નરમ રસાદાર ચટણી બનાવવી. એક ચમચી ઘીમાં થોડું જીરું અને લીમડાના પાન કરી ચટણી વઘારવી.

૧૦૧. કૃત્રિમ ભીંડા :

૭૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૫૦ ગ્રામ આલાલોટ, ૫૦ ગ્રામ નારિયેળનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ કોથમીર, ૨૫ ગ્રામ ફૂદીનો, સાત લીલાં મરચાં, બે ચમચા તલ, એક લીંબુ, આદુ, તજ, લવેંગ, મરી, ધાણા જીરુંનો ભૂકો, મીઠું, મરચું, ખાંડ, તેલ.

બટાકાને બાફી, છોલીને, વસ્ત્રથી કોરાં કરી બે કલાક રહેવા દેવા. જેથી તેમાં જરાયે ભિનાશ ન રહે. પછી તેને પીસી, તેમાં થોડો આલાલોટ, બારીક પીસેલાં આદુમરચાં પ્રમાણસર, મીઠું પ્રમાણસર, અડધા લીંબુનો રસ, અને થોડીક મુલાયમ પીસેલી ફૂદીનાની ચટણી (લીલો રંગ આવે માટે) કરી માવો તૈયાર કરવો.

લીલા વટાણાને પીસી લેવા. એક વાસણમાં થોડું તેલ મૂકી અધકચરા ખાંડેલા તજ-લવેંગનો વઘાર કરી વટાણા પીસેલા સાંતળવા. તેમાં મીઠું, તજ-લવેંગ-મરી-ધાણાજીરુંનો ભૂકો પ્રમાણસર તથા તલ, ખાંડ

તેમજ એક બટાકાનો ચૂરો કરી હલાવી ઉતારી લેવું. તેમાં નાળિયેરનું ખમણ, અડધા લીંબુનો રસ, કોથમીર કરી, હલાવી પૂરણ તૈયાર કરવું.

બટાકાના માવામાંથી નાના લૂવા કરી, આલાલોટનું અટામણ લઈ, લાંબી પૂરી કરી, હાથમાં લઈ, તૈયાર કરેલ પૂરણ એમાં મૂકી, ભીંડાંનો આકાર કરવો. તેના પર ભીંડાને હાય છે તેવા ચાર પાસાં પાડવાં ઉપર ડીંટાનો આકાર કરવો. નીચેનો ભાગ અણીદાર રાખવો. પછી તેલમાં તળી લેવા. ઠંડા પડે એટલે તેમાં ઊભો કાપ કરી લીલી ચટણી ભરવી. જેથી ભરેલા ભીંડાનો ભાસ થાય. ચણાના દાળિયા, કોથમીર-ફૂદનો, પ્રમાણસર લીલા મરચાં, મીઠું, થોડી ખાંડ કરી, પીસી, ચટણી વાટી, ભીંડામાં રવૈયાની જેમ ભરવી. શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૨. કૃત્રિમ સીમલા મરચાં :

૧૦૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૩ લીલાં મરચાં, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, ૧ લીંબુ, ચપટી સોડા, ૧ ઝૂડી કોથમીર, મીઠું, મરચું, ખાંડ, ઘી, તેલ, હિંગ, ફુદનાની ચટણી.

ચણાની દાળને રાતે પલાળી રાખવી. સવારે કરકરી પીસવી. પછી કૂકરમાં એ કરકરી દાળને વરાળથી બાફી લેવી. એક તપેલીમાં થોડું તેલ કરી, એમાં હિંગનો વઘાર કરી, બાફેલી દાળને વઘારવી. એમાં મીઠું, મરચું, ખાંડ, ગરમ મસાલો પ્રમાણસર કરી, તલ અને લીલાં મરચાંના ટૂક કરી, હલાવી ઉતારી લેવું. પછી એમાં લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર કરવાં.

મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, ઘીનું મોણ, ચપટી સોડા કરી, ફૂદીનાની મુલાયમ ચટણી લીલો રંગ બેસે એટલી કરવી. કણેકને ઘી લઈ કેળવી, તેમાંથી લૂવા પાડી, નાની પૂરી વણવી, તેમાં તૈયાર કરેલ દાળનું પૂરણ મૂકી સીમલા મરચાંનો આકાર બનાવવો. ઉપર ડીંટાનો આકાર કરવો. અથવા મરચાંના ડીંટા લાવી ઉપર ખોસવા પછી તેલમાં તળી લેવાં. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૦૩. મકાઈના વીંટા :

એક કિલો મકાઈ, ૨૫ ગ્રામ નારિયેળનું ખમણ, ૭ લીલાં મરચાં, આદુ, ૧ કટોરી દૂધ, ૧ લીંબુ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો તેલ, ૧ ચમચી તજ-લવેંગનો ભૂકો, ૧ ચમચી મરીનો ભૂકો, મીઠું, મરચું, ખાંડ, દ્રાક્ષ, તજ, લવેંગ, તેલ, એક કિલો બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ કાકડી, ૨૫ ગ્રામ આલાલોટ, ૨૫ ગ્રામ ખાખરાનો ભૂકો, મીઠું, તેલ.

મકાઈને છોલી, છીણીથી છીણી લેવા. થોડા દાણા રહી જાય તો તેને પીસી લેવા. એક તપેલીમાં તેલ મૂકી, અધકચરા તજ-લવેંગનો વઘાર કરી. છીણેલા મકાઈ વઘારવા. તેમાં પ્રમાણસર મીઠું કરી, ધીમી આંચે સાંતળવા. બદામી રંગ પકડે એટલે તેમાં દૂધ, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, તલ, દ્રાક્ષ, તજ-લવેંગ-મરીનો ભૂકો અને ખાંડ કરી, ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવું. બરાબર ખીલે એટલે તેમાં નાળિયેરનું ખમણ, લીંબુનો રસ, ઝીણી સુધારેલી કોથમીર ધોઈને કોરી કરેલી કરવી અને પૂરણ તૈયાર કરવું.

બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો બનાવવો. કાકડીને છોલી, વચમાંનો બીવાળો ભાગ કાઢી લઈ, છીણી દેવી. કાકડીની છીણનું પાણી નિચોવી લઈ, પછી બટાકાનો માવો તેમજ છીણમાં આલાલોટ

અને મીઠું કરી મસળી કણેક તૈયાર કરવી. તેમાંથી લૂવો લઈ, હાથથી પૂરી થાપી, તેમાં મકાઈનું પૂરણ ભરી, પાંતરાની જેમ વીંટા વાળવા. પછી ખાખરાના બારીક ચાળેલા ભૂકામાં એને પલોટી તેલમાં તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૪. બટાકા-કઠોળ સમચોરસ :

૨૫૦ ગ્રામ સફેદ ચોળા (મોટા), ૨૫૦ ગ્રામ સૂકા વટાણા (લીલા રંગના) મરચાં, કોપરાનું ખમણ, ગરમ મસાલો, તલ, એક ઝુડી કોથમીર, લૂણ, તેલ, ખાંડ, લીંબુનો રસ, ખાવાનો સોડા, હિંગ, રાઈ, આટલું રગડા માટે, ૧ કિલો બટાકા, બે ચોપડાં, લીંબુનો રસ, આદુ-મરચાં, લૂણ ખાંડ આટલું પડ માટે ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, મરચું, કોથમીર, કાજુ, કિસમિસ, લૂણ, લીંબુનો રસ, દળેલી ખાંડ, સજાવટ માટે.

વટાણા અને સફેદ ચોળાને રાતે જળમાં પલાળી રાખવા. સવારે નિતારી, જળમાં સોડા કરી, અલગ-અલગ બાફવા. તપેલીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, તેમાં રાઈ હિંગનો વઘાર કરી, બાફેલા વટાણા અને ચોળાને વઘારી દેવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ-લીંબુના રસનું ઘટ્ટ જળ, મરચાંનાં મગિયા, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, એક ચમચો ગરમ મસાલો, ૧ ચમચો તલ કરી ઉતારી લેવું, કોથમીરને બારીક સુધારી, ધોઈ, નિતારી તેમાં કરી દેવી. આ રીતે રગડો તૈયાર કરવો. બટાકાને બાફી, છોલી, પીસીને માવો તૈયાર કરવો. તેમાં, પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, એક લીંબુનો રસ અને બે રવાદાર-પતરી ચોપડાંને મસળી કરી દેવા. પછી બરાબર હલાવી માવો તૈયાર કરવો. તેનો જાડો રોટલો થાપી, કૂકરના ડબ્બામાં તેલ લગાડી ગોઠવવો. એના પર તૈયાર કરેલ રગડો પાથરવો. એક મોટા મરચાંના વીંટી જેવા પાતળા મગિયાં, કિસમિસ, કાજુના ટૂક, કોથમીર, એના પર ભુરકાવવા. ૫૦૦ ગ્રામ બટાકાને બાફી, છોલી, પીસી, તૈયાર કર્યા હોય. તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, મરચું, લીંબુનો રસ, દળેલી ખાંડ કરી સારી પેઠે મસળી માવો તૈયાર કરવો. સેવ પાડવાના સંચામાં એ માવો મૂકી બટાકાના રોટલા પરનો રગડો બરાબર ઢંકાઈ જાય એ રીતે, ગોળાકારમાં તેના પર સેવ પાડવી. પછી કૂકરમાં સીટી વાગે ત્યાં સુધીમાં, બદામી રંગ પકડે તેવું થાય, એવી મધ્યમ આંચ પર મૂકવું. ત્રણ સીટીએ કૂકર ઉતારી ઠંડુ પડવા દઈ, પછી ખોલી ડબ્બો કાઢી લેવો. બરાબર સીજ્યું છે કે નહીં તેની ખાતરી કરી એના સમચોરસ ટૂક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવા. સાથે કોથમીર-ફૂદીનાની દહીંવાળી ચટણી ધરવી.

૧૦૫. સેવ-રોટીના વીંટા :

૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ મેંદાની બારીક સેવ, બે નંગ બટાકા, ૫ નંગ લીલાં મરચાં, કટકો આદુ, એક નાની ઝૂડી કોથમીર, ૧ લીંબુ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, ૧ ચમચો કોપરાનું ખમણ, રોટલીઓ, લૂણ, ખાંડ, તેલ, હિંગ, મેંદાનો લોટ પ્રમાણસર.

લીલા વટાણાને અધકચરા પીસવા. બટાકાને બાફી, છોલીને ઝીણી ટૂક કરવી. એક વાસણમાં તેલ આંચ પર મૂકી, હિંગનો વઘાર કરી, અધકચરા પીસેલા વટાણાને વઘારી દેવા તેમાં ૫૦ ગ્રામ જેટલી મેંદાની સેવ, બટાકાની ઝીણી ટૂક, પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, તલ, ગરમ મસાલો કરી, ધીમી આંચે સીજવા દેવા. બરાબર થઈ જાય એટલે ઉતારી, લીંબુનો રસ, બારીક સુધારેલી કોથમીર, કોપરાનું ખમણ કરવું. રોટલીને જળમાં બોળી તરત જ કાઢી નિતારી લેવી. પછી તેના પર ઉપરનું પૂરણ પાથરી, રોટલીની બન્ને બાજુ ભેગી કરી, વીંટો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર

લૂણ કરી, ખૂબ પાતળું ખીરું બનાવી, તેમાં તૈયાર કરેલ વીંટા બોળી, મેંદાની સેવના ભૂકામાં પલોટી તેલમાં તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૬. ઇદડાંના વીંટા :

૨૫૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૨૫ ગ્રામ અડદની દાળ, એક મોટો ચમચો દહીં, એક ચમચી સોડા, તેલ, લૂણ, આદુ-મરચાં, મરીનો ભૂકો, વીંટા માટે ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ત્રણ મોટા ચમચા કોપરાનું ખમણ, એક ચમચો તલ, મરચાં, કોથમીર, લીંબુ, લૂણ, તેલ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, હિંગ, પૂરણ માટે. એક ઝુડી કોથમીર, મરચાં, આદુ, ૨૫ ગ્રામ સીંગદાણા, લૂણ, ગોળ, ચટણી માટે.

ચોખા અને અડદની દાળને રાતે જળમાં ભીંજવી રાખવા. સવારે ચોખાને નિતારી સાધારણ કરકરા પીસવા. અડદની દાળને ખૂબ બારીક પીસવી. પછી બન્ને ભેગા કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, સોડા, થોડું, તેલ, દહીં પધરાવી, ખીરું બાંધી લગભગ આઠથી દશ કલાક આથી રાખવું. આથો આવે પછી પ્રમાણસર આદુ-મરચાં પધરાવી, થાળીમાં તેલ લગાડી, ખૂબ પાતળું ખીરું પાથરી, તેના પર મરીનો ભૂકો ભુરકાવી, ઢોકળાંની જેમ વરાળથી ઈદડાં ઉતારવાં. થાળી ઠંડી પડે એટલે લાંબા કાપા કરી રાખવા.

લીલા વટાણાને પીસી લેવા. એક વાસણમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, તેમાં પ્રમાણસર હિંગ કરી, પીસેલા વટાણા વધારવા. તેમાં લૂણ કરી, ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે ચઢવા દેવા બરાબર ચઢી જાય એટલે ખાંડ, લીલા મરચાંના મગિયા, ગરમ મસાલો, તલ પધરાવી ઉતારી લેવું. પછી કોપરાનું ખમણ, બારીક સુધારીને કોરી કરેલી કોથમીર; લીંબુનો રસ કરી, પૂરણ તૈયાર કરવું. બારીક સુધારેલી કોથમીર, લીલાં મરચાં, સીંગદાણા, આદુ, લૂણ અને ગોળમાં થોડું જળ કરી ચટણી વાટવી. ચટણી રસાદાર (ચોપડી શકાય તેવી) બનાવવી.

ઈદડાંની લાંબી પટીને ઊંધી પાડી દેવી, જેથી મરીના ભૂકાવાળો ભાગ નીચે રહે, તેના ઉપર તૈયાર કરેલ ચટણી લગાડવી. તેના ઉપર વટાણાનું પૂરણ પાથરવું. પછી તેનો વીંટો વાળી એક થાળીમાં ઊભો ગોઠવવો. એ રીતે એક-એક લાંબી પટી લઈ, તેના પર ચટણી લગાડી, પૂરણ પાથરી વીંટા તૈયાર કરવા. થાળીમાં ઊભા ગોઠવવા. શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૭. લીલવાના ખમણી વીંટા :

બે કટોરી ચણાનો લોટ, બે કટોરી છાશ, ત્રણ કટોરી જળ, લૂણ, હળદર, ખમણી માટે ૨૫૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૧ ઝૂડી કોથમીર, લીલાં મરચાં, બે મોટા ચમચાં કોપરાનું ખમણ, એક ચમચી ખસખસ, લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, તેલ, હિંગ, લીલવા માટે.

તુવેરના લીલવાને પીસી લેવા. એક તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, તેમાં હિંગ કરી, પીસેલા લીલવાને વધારવા. તેમાં લૂણ પધરાવી, ઢાંકણ ઢાંકી, ધીમી આંચે બફાવા દેવા. બરાબર બફાય એટલે તેમાં લીલા મરચાંના મગિયા, તલ, ગરમ મસાલો, ખસખસ, ખાંડ પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. પછી તેમાં એક લીંબુનો રસ, બારીક સુધારેલી કોથમીર ધોઈ, કોરી કરી પધરાવવાં.

ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, છાશ અને જળ કરી, બરાબર હલાવી આંચ પર એક વાસણમાં મૂકવું. હલાવતા રહેવું. હલાવતી વખતે એને સળંગ હલાવવું. ગાંઠા ન પડે તેની ખાસ કાળજી રાખવી. પછી થાળીમાં તેલ લગાડી ખૂબ પાતળું ચોપડી દેવું. ઠંડુ પડે એટલે તેના ઉપર તૈયાર કરેલ

લીલવાનો મસાલો પાથરવો. પછી તેમાં લાંબા કાપા કરી, એક-એક પટીના વીંટા વાળ
ઊભા ગોઠવવા. શ્રીને ધરાવવા. ગરમ-ગરમ ખમણી થાળીમાં પાથરવાથી પાતળી

૧૦૮. મકાઈનાં સફરજન :

મકાઈ નંગ ૬, બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ન[illegible] ૨૫ ગ્રામ, એક કટોરી દૂધ, એક ચમચો તલ, ૧ ચમચી તજ-લવેંગનો ભૂકો, અડધી ચમચી મરીનો ભૂકો, આદુ-મરચાં, લીંબુ, એક ઝૂડી કોથમીર, લૂણ-મરચું-હળદર-ખાંડ-દ્રાક્ષ પ્રમાણસર, હિંગ, તજ, લવેંગ, તેલ વઘાર માટે.

મકાઈને છોલી, છીણીથી છીણી, છીણ કરવી. થોડા દાણા રહ્યા હોય તે પીસી લેવા. એક તપેલીમાં આંચ પર તેલ મૂકી, તેમાં અધકચરાં ખાંડેલાં તજ-લવેંગનો વઘાર કરી, તેમાં મકાઈની છીણ પધરાવી દેવી. તેમાં લૂણ કરી, ધીમી આંચે સાંતળવું. બદામી રંગ પકડે એટલે તેમાં દૂધ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, તલ, તજ-લવેંગ-મરીનો ભૂકો, ખાંડ કરી, ખૂબ ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવું. બરાબર ખીલી જાય એટલે ઉતારી, તેમાં નારિયેળનું ખમણ, કિસમિસ, લીંબુનો રસ, બારીક સુધારેલી કોથમીર ધોઈને કોરી કરેલી પધરાવવા. બટાકાને બાફી, છોલી, પીસી લેવા. એક વાસણમાં આંચ પર થોડું તેલ મૂકી, તેમાં હિંગ કરી, બટાકાનો માવો વઘારવો. તેમાં લૂણ, હળદર, પ્રમાણસર કરી, હલાવી, ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે હાથથી બરાબર મસળી, તેમાંથી લૂવો લઈ કટોરીનો આકાર બનાવવો. તેમાં ઉપર તૈયાર કરેલ મકાઈનો સાંજો ભરી, સફરજનનો ઘાટ કરવો. ઉપર લવેંગ ખોસવું, જેથી ડીંટા જેવું લાગે. પછી તેના ઉપર દૂધમાં ઘટ્ટ ઘૂંટેલા કેશરના રંગથી પીંછી દ્વારા "શેડ" કરવો. આથી આબેહૂબ સફરજન લાગશે. શ્રીને ધરાવવા.

૧૦૯. બરફ હલવો :

એક કટોરી મેંદો, ચાર કટોરી ખાંડ, ચાર કટોરી દૂધ, એક કટોરી ઘી, એલચી જાયફળનો ભૂકો, બદામ-પિસ્તાની કતરી.

મેંદો, ખાંડ, દૂધ, ઘી, બધું મિક્સ કરી, હલાવીને આંચ પર મૂકવું. હલાવ-હલાવ કરતા રહેવું. ગોળી વળતું થાય એટલે ખાંડમીની જેમ, સ્ટીલની થાળીમાં ઘી લગાડી, પાતળું પાથરી દેવું. પછી એના પર એલચી-જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર ભુરકાવવો. ઉપર બદામ-પિસ્તાની કતરી પધરાવવી. પછી ઠરે એટલે ચોરસ ટૂક કરવા. શ્રીને ધરાવવો.

૧૧૦. સૂકી ક્ચોરી :

૨૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૨૫૦ ગ્રામ ગાંઠિયા, ૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૧ ચમચો તલ, ખાવાનો સોડા, બે ચમચા ઘી મોણ માટે, લૂણ, ખાંડ, આમચૂર, તેલ. (છ લવેંગ, ચાર કટકા તજ, દશ દાણામરી, ચાર એલચી, સાત સૂકા મરચાં, ૧ ચમચી જીરું, ૧ ચમચી ધાણા, ૧ ચમચી વરિયાળી, દોઢ ચમચી શાહજીરું, છ તમાલપત્ર આ વસ્તુઓને થોડા તેલમાં સેકી લેવી. શાહજીરું સેકવું નહીં. પછી બધું ખાંડી ચાળી ગરમ મસાલો તૈયાર કરવો.)

સૂકા કોપરાને છીણી લેવું. થોડા તેલમાં સેકી લેવું. ઠંડુ પડ્યે હાથથી મસળી ઝીણું બનાવવું. સીંગદાણાને સેકી, છોલી, ભૂકો કરવો. કોપરાનો અને સીંગદાણાનો ભૂકો ભેગો કરી, તેમાં ગાંઠિયાનો ભૂકો, સેકેલા તલ તૈયાર ગરમ મસાલો, પ્રમાણસર લૂણ, બારીક ખાંડ, આમચૂર પધરાવી સાજો તૈયાર

કરવો. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, ચપટી ખાવાનો સોડા અને ઘીનું મોણ કરી કઠણ કણેક બાંધી બે-ત્રણ કલાક રહેવા દેવી. પછી કેળવી, પૂરી વણી, તેમાં સાંજો ભરી, કચોરી બનાવવી. પેણીમાં તેલ, અથવા ઘી કરી, ગરમ થાય એટલે બદામી રંગની થાય એ રીતે કચોરી તળી લેવી. શ્રીને ધરાવવી. આ કચોરી લાંબા સમય સુધી રહી શકે છે.

૧૧૧. પંચભેળ કચોરી :

૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ ચોળાસીંગ, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો દક્ષિણી ગરમ મસાલો, ૧ ચમચો તલ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ લીંબુ, લૂણ, મરચું, હળદર, ખાંડ, હિંગ, તેલ પ્રમાણસર.

ફણસી અને ચોળાસીંગને બારીક સુધારી વરાળથી બાફી લેવી. તુવેરના લીલવા અને વટાણાને વરાળથી બાફી લેવા. ઠંડા પડ્યે હાથથી મસળી અધકચરા કરી દેવા. બટાકાને બાફી, છોલી, તેની ઝીણી કતરી કરવી. એક તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, ગરમ થાય એટલે તેમાં હિંગનો વઘાર કરી ઉપર તૈયાર કરેલ તમામ શાક વઘારી દેવાં. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, ખાંડ, તલ, ગરમ મસાલો કરી, હલાવી, ઉતારી લેવું. પછી તેમાં કોપરાનું ખમણ, લીંબુનો રસ, બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરેલી કોથમીર પધરાવી સાંજો તૈયાર કરવો. ઘઉંના લોટમાં ચણાનો લોટ ભેળવી, તેમાં લૂણ, હળદર, તેલનું મોણ કરી લોટ બાંધવો. તેની પૂરી વણી, સાંજો ભરી, કચોરી વાળી, તેલમાં તળી લેવી. શ્રીને ધરવી.

૧૧૨. ખસ્તા કચોરી :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, અડધી ચમચી સોડા ખાવાનો, આદુ, મરચાં, લીંબુ, કોથમીર, લૂણ, ઘી, ખાંડ, હિંગ, તેલ.

તજ, લવેંગ, એલચી, મરી, વરિયાળી, ધાણા, જીરું, સૂકા મરચાંને થોડા તેલમાં સેકી, ખાંડી બે ચમચા જેટલો મસાલો બનાવવો. તેમાં એક ચમચી સેકેલા તલ એક ચમચી સેકેલી ખસખસ કરવી, આ સૂકો મસાલો સીંગદાણા, કોપરાનું ખમણ, લીલા મરચાં, કોથમીર, આદુ બધું ભેગુ કરી પીસી લેવું, આ પીસેલો મસાલો.

મગની દાળને રાતે ભીંજવી, સવારે ધોઈને પીસી લેવી. એક તપેલીમાં આંચ પર થોડું તેલ મૂકી, હિંગ કરી, મગની દાળ વઘારવી. તેમાં લૂણ, પીસેલો મસાલો, સેકેલો મસાલો, ખાંડ કરી, હલાવી ઉતારી લેવું. પછી લીંબુનો રસ કરવો. મેંદાના લોટમાં લૂણ, સોડા કરી ચાળી લેવો. તેમાં મૂઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી, કણેક બાંધી એક કલાક રહેવા દેવી. એક ચમચો ઠરેલું ઘી લઈ કણેકને કેળવી સુંવાળી બનાવવી. પછી હાથથી પૂરી થાપી, તેમાં પૂરણ મૂકી, મોં બંધ કરી, દાબી, ધીમા તાપે તળી લેવી. આ કચોરીને વચ્ચેથી કાપી તેના પર વટાણાનું રગડ પાથરી, ગોળ-આમલની ચટણી તથા લીલી ચટણી પણ કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૩. મારવાડી કચોરી :

૪૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો ખસખસ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, મરચાં, લીંબું, કોથમીર,

૧ ચમચી આમચૂર, લુણ, ખાંડ,તજ લવિંગ, ઘી, તેલ.

અડદની દાળને રાતે ભીંજવી રાખવી, સવારે કરકરી પીસવી તપેલીમાં તેલ આંચ પર મૂકી અધકચરા ખાંડેલાં તજ-લવિંગનો વઘાર કરી, પીસેલી દાળ સાંતળવી, છૂટી થાય એટલે તેમાં અડધો ચણાનો લોટ પધરાવવો. બરાબર સેકાય એટલે તેમાં લૂણ, ગરમ મસાલો, ખાંડ, લીલાં મરચાનાં મગિયા, તલ ખસખસ, આમચૂર, પધરાવી, હલાવી ઉતારી લેવું. પછી તેમાં કોપરાનું ખમણ, બારીક સુધારીને ધોઈ કોરી કરેલી કોથમીર પધરાવવી.

મેંદાનો લોટ, ઘઉંનો લોટ, અને બાકી રહેલો અડધા ભાગનો ચણાનો લોટ ભેગા કરી, તેમાં લૂણ, સોડા, ઘીનું મોણ, લીંબુનો રસ કરી કણેક બાંધવી. ત્રણ કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. એક ચમચો ઠરેલું ઘી લઈ, કણેકને કેળવી, સુંવાળી બનાવવી હાથથી પૂરી થાપી, તેમાં પૂરણ ભરી, મોં બંધ કરી, કચોરી વાળવી, પછી હાથથી વધારે દબાવી, પૂરી જેવી ચપટી કરવી. તેલમાં તળી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૧૪. મસાલેદાર મોદક :

૨૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદું, મરચાં, ગરમ મસાલો, તલ,ખસખસ, કોથમીર, લીંબુ, લૂણ, હળદર, ખાંડ, હિંગ, તેલ.

૫૦ ગ્રામ સૂકા કોપરાને છીણી, શેકી, ખાંડી લેવું, એક-એક ચમચો તલ ખસખસને શેકી ખાંડી લેવા. પાંચ જેટલાં લીલાં મરચાંનાં મગિયાને તેલમાં સાધારણ સાંતળવા. પછી બધું ભેગું કરી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ગરમ મસાલો, ખાંડ, લીબુંનો રસ, અને એક ઝૂડી કોથમીર બારીક સમારી, ધોઈ, કોરી કરી, પધરાવી મસાલો તૈયાર કરવો.

ચણા અને ઘઉંના લોટમાં તેલનું મોણ કરી ભેગો કરવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, પીસેલાં આદું-મરચાં કરી પૂરી જેવી કણેક બાંધવી. નાની પૂરી બનાવી, તેમાં મસાલો ભરી, થોડે થોડે અંતરે પૂરીનો છેડો દાબી મોં બંધ કરી, મોદકનો આકાર કરવો. એક વાસણમાં તેલ આંચ પર મૂકી, તેમાં રાઈ હિંગ કરી જળ વઘારવું. ઊકળે એટલે તેમાં મોદક પધરાવવા. બરાબર બફાય એટલે તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, મરચું, તૈયાર કરેલ મસાલો વધ્યો હોય તે કરી, જાડું રસાદાર થાય એટલે ઉતારી, કોથમીર ભુરકાવવી. સોહાતું થયે શ્રીને ધરાવવું.

૧૧૫. બટાકાના ગોળા (ફરાળી) :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ રાજગરાનો લોટ, આદુ-મરચાં, લીંબુ, લૂણ, તેલ.

બટાકાને બાફી, છોલી, કોરા કરવા. પછી પીસી લેવા. તેમાં રાજગરાનો લોટ, પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, લીંબુનો રસ કરી, બરાબર મસળી, તેમાંથી નાના-નાના ગોળા બનાવવા. પેણીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, સારું ગરમ થાય એટલે તેમાં ચાર-ચાર ગોળા મૂકી તળવા. સામટા મૂકવાથી છૂટી જવાનો ભય રહે છે. ઉપરથી કડક અને અંદરથી પોચા થાય. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૧૬. વટાણાના બાફેલા ગોળા :

૩૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૫૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, આદુ-મરચાં, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, ગરમ મસાલો, તલ, લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, તેલ.

ચોખા અને અડદની દાળને રાતે અલગ-અલગ જળમાં પલાળવાં. સવારે ચોખાને કરકરા પીસવા. અડદની દાળને બારીક-મુલાયમ પીસવી. પછી બન્ને ભેગાં કરી. એમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, પાંચ કલાક ખીરું આથી રાખવું.

વટાણા અને બટાકાને વરાળથી બાફી લેવા. વટાણાને હાથથી અધકચરા છૂંદી લેવા. બાફેલા બટાકાની બારીક ટૂક કરવી. એમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, એક-એક ચમચો ગરમ મસાલો અને તલ તથા કોથમીર સમારી, ધોઈ, કોરી કરેલી, પધરાવી બધું બરાબર મિકસ કરી તેના ગોળા વાળવા.

ચોખા અને અડદના ખીરામાં પીસેલાં આદુ-મરચાં કરવાં. પછી તૈયાર કરેલ ગોળાને ખીરામાં બોળી, ચાળણી ઉપર ભીનો કકડો મૂકીને, તેના પર ગોળા ગોઠવી બાફવા. બફાઈ જાય એટલે કાઢી, ઠંડા કરવા. તેલમાં રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી વઘારવા. રતાશ પડતાં થાય એટલે ઉતારી કોઈપણ દહીંની ચટણી અથવા કોપરાની ચટણી સાથે સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૧૭. ત્રિરંગી દહીંવડા :

૨૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૧૦૦ ગ્રામ મોટા મરચાં, ૭૫૦ ગ્રામ દહીં મોળું, આદુ, કોથમીર, તલ, ગરમ મસાલો, ધાણાજીરું, લૂણ, મરચું, હળદર, ખાંડ, હિંગ, તેલ પ્રમાણસર.

મોટાં મરચાંને બારીક સમારવાં. એક વાસણમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, હિંગ કરી, મરચાં વઘારવાં. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચી ગરમ મસાલો, ૧ ચમચી ધાણાજીરું, કરી હલાવી ઉતારી લેવું. પછી સાધારણ ઠંડું થાય એટલે નાળિયેરનું ખમણ અને કોથમીર ઝીણી સમારી, ધોઈ, કોરી કરી તેમાં પધરાવી લીલો મસાલો તૈયાર કરવો.

દહીંને વલોવી પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ અને પીસેલાં આદુ મરચાં કરી તૈયાર કરવું. અડદની દાળ અને મગની દાળને રાતે જુદી જુદી પલાળી રાખી હોય તેને સવારે અલગ-અલગ પીસી લેવી. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી ચાર પાંચ કલાક ખીરું આથી રાખવું. આડણી અથવા થાળી ઊંધી પાડી, ઉપર ભીનો રૂમાલ પાથરી અડદની દાળનું ખીરું વડા જેવું ગોળ પાથરવું. તેના ઉપર લીલો મસાલો મૂકવો. તેના ઉપર મગની દાળનું ખીરું થોડીક હળદર કરી, હલાવી, પાથરવું. પછી તેલમાં વડાં તળી લેવાં. વડાં મોટા બનાવવાં. પીરસતી વેળા તેના ચાર ટૂક કરવા, જેથી ત્રણ રંગ દેખાશો. આસાપાસ બે ચમચા દહીં કરવું. તેના પર મરચાની ભૂકી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવા.

૧૧૮. લીલા વટાણાના દહીંવડા :

૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૨૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦૦ ગ્રામ મોળું દહીં, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, કોથમીર, આદુ-મરચાં, તલ, લૂણ, મરચું, ખાંડ, તેલ, હિંગ, પ્રમાણસર ખજૂર આમલીની ચટણી.

લીલા વટાણાને પીસી લેવા. બટાકાને બાફી તેનો માવો બનાવવો. એક વાસણમાં તેલ આંચ પર મૂકી, તેમાં હિંગ કરી, વટાણાનો ભૂકો વઘારવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, ધીમી આંચ પર મૂકી, બફાવા દેવા. પછી તેમાં બટાકાનો માવો, પીસેલાં આદુ-મરચાં, તલ, કરી ઉતારી લેવું. તેમાં નાળિયેરનું

ખમણ અને કોથમીરને બારીક સમારી, ધોઈ, તદ્દન કોરી કરી પધરાવી, પછી બરાબર હલાવી, તેના ગોળા વાળી, ચપટા દાબી, વડાં તૈયાર કરવાં.

અડદની દાળને જળમાં પલાળી રાખવી. પોચી થાય એટલે પીસી લેવી. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, ખીરું તૈયાર કરવું. પેણીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, ગરમ થાય એટલે તૈયાર કરેલ વડાંને અડદના ખીરામાં બોળી, તેલમાં તળી લેવાં.

દહીંમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરી, વલોવી, તૈયાર કરવું. એક પહોળા વાસણ કે કથરોટમાં દહીં ભરી, તેમાં વડા ગોઠવી દેવાં. થોડા તેલમાં જીરું અને હિંગનો વઘાર કરી તેના પર વઘાર કરવો. શ્રીને ધરતી વેળા થાળીમાં વડાં સાજી તેના પર ખજૂર આમલીની ચટણી એક ચમચી પધરાવી મરચાંની ભૂકી ભુરકાવવી.

૧૧૯. પૌંઆનાં દહીંવડા :

૫૦૦ ગ્રામ પૌંઆ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ દહીં, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લૂણ, ખાંડ, તેલ, રાઈ, હિંગ, લીમડાનાં પાન.

પૌંઆને જળથી ધોઈ, થાળીમાં છૂટા કરવા. ફૂલી જાય એટલે તેમાં ચણાનો લોટ, પીસેલાં આદુ, મરચાં તથા લૂણ પ્રમાણસર, કોથમીર કરી, મસળીને કણેક બાંધવી. પછી તેના મોટા ગોળા કરી, પેણીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, તળી લેવા. દહીંને વલોવી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરી તૈયાર રાખવું. એક મોટા વાસણમાં વડાં સાજી, તેના પર દહીં પાથરવું. થોડાક તેલમાં રાઈ, હિંગ અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી તેના પર કરવો. ઉપર થોડી મરચાંની ભૂકી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરવાનો સમય થાય તે અગાઉ થોડા સમય પહેલાં જ વડાં પર દહીં પાથરવું. કારણ વધારે સમય રહેવાથી વડાં વધુ પોચાં થઈ જશે.

૧૨૦. ફળનાં દહીંવડા :

૧ કિલો-દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૨૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, આદુ મરચાં, ૩ ચીકુ ૧ આફુસ કેરી, ૨ સોનેરી કેળાં, ૫૦ ગ્રામ લીલી દ્રાક્ષ, ૪ સંતરાં મીઠાં, થોડા દાડમના લાલ દાણા, તેલ, લૂણ, ખાંડ, ખાવાનો સોડા.

ચોખા અને અડદની દાળનો કરકરો લોટ દળાવવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ ખાવાનો સોડા, ૩ ચમચા દહીં અને તેલનું મોણ કરી, ગરમ જળથી ખીરું બાંધવું. સાત-આઠ કલાક ખીરું આથી રાખવું. પછી તેમાં પીસેલાં આદુ-મરચાં, અને શેકેલા સીંગદાણાનો ભૂકો કરી હલાવી, આડણી પર રૂમાલ પાથરી, તેના ઉપર પાન આકારના વડાં થાપી, તેલમાં તળી લેવાં. એક થાળીમાં વડાં ગોઠવી, તેના પર બસો ગ્રામ દહીંની છાશ બનાવી એ કરવી. ૭૫૦ ગ્રામ દહીંમાંથી જળ નિતારી લઈ, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, હાફુસ કેરીને છોલી તેના ટૂક, ચીકુને છોલી તેના ટૂક, કેળાંનો છોલી તેના બારીક ટૂક, લીલી દ્રાક્ષ, દાડમના લાલ દાણા કરી, દહીં તૈયાર કરવું. સંતરાનો રસ કાઢી, તેમાં લૂણ અને જીરું કરવું. વડાં પોચાં થઈ જાય એટલે એક થાળીમાં વડાં સાજી, આસપાસ ફળવાળું દહીં કરી, તેના પર એક ચમચી સંતરાનો રસ કરવો. પછી શ્રીને ધરાવવાં.

૧૨૧. રૂમાલવડાં :

૫૦૦ ગ્રામ ચોળાની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૨૫

ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૧ કિલો દહીં, આદુ, મરચાં, કોથમીર, લીંબુ, તલ, લૂણ, મરીની ભૂકી, ખાંડ, ગરમ મસાલો, તેલ.

લીલા વટાણા, તુવેરના લીલવા અને ફણસીને બારીક સમારી, બધું વરાળથી બાફી લેવું. તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી બધું વઘારવું. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, મરચાં, ગરમ મસાલો, તલ પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. પછી લીંબુનો રસ, નાળિયેરનું ખમણ, કોથમીર બારીક સમારી, ધોઈ, કોરી કરી પધરાવવી. ચોળાની દાળને સાત-આઠ કલાક જળમાં ભીજવી, પીસી લેવી. તેમાં લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી, ફીણીને ખીરું, તૈયાર કરવું. એક થાળી ઊંધી પાડી, તેના પર ભીનો રૂમાલ પાથરી, ખીરું પૂરી જેવું ગોળ પાથરવું. તેના પર શાકનું પૂરણ મૂકી, પૂરીને ત્રિકોણ આકારે વાળવી અથવા પૂરીના અડધા ભાગ પર પૂરણ મૂકી, પૂરી ડબલ વાળી દેવી. પછી વડાંને રૂમાલ ઉપરથી પાણીનો હાથ કરીને લઈ, આંચ પર પેણીમાં તેલ ગરમ થયું હોય તેમાં તળી લેવાં.

દહીંમાંથી જળ નિતારી લઈ તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરી એક થાળીમાં વડાં મૂકી, તેના પર દહીં પધરાવી, એક ચમચી આંબોળિયાની ચટણી કરી, ઉપર મરીની ભૂકી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવાં. આંબોળિયાની ચટણી માટે ૫૦ ગ્રામ આંબોળિયાને ધોઈ, બે કટોરી જળમાં બાફી લેવાં. મીણ જેવાં બફાઈ જાય એટલે ચાળણીમાં છણી લેવાં. પછી તેમાં ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ, પ્રમાણસર લૂણ, શેકેલા જીરાનો ભૂકો, મરીનો ભૂકો, શેકેલા તલનો ભૂકો, કરી, ગરમ કરી, જાડી થાય એટલે ઉતારી લેવી.

૧૨૨. પૌંઆ વડાં :

૨૫૦ ગ્રામ પૌંઆ, ૨૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૫૦ ગ્રામ કોથમીર, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, લૂણ, ખાંડ, આમચૂર, તેલ, હિંગ, ખસખસ.

પૌંઆને ધોઈ, થોડીવાર ભીંજવી રાખવા. પોચાં વડે એટલે ચાળણીમાં પધરાવવા. બરાબર કોરાં પડી જાય એટલે તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી, કણેક બંધાય તેટલો મેંદાનો લોટ કરી, મસળી, કણેક બાંધવી. વટાણાને વરાળથી બાફી લેવા. બટાકાને બાફી ઝીણા ટૂક કરવા. એક તપેલીમાં આંચ પર તેલ મૂકી હિંગનો વઘાર કરવો. તેમાં બટાકા અને વટાણા વઘારી દેવા. પછી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચાં, ખાંડ, આમચૂરનો ભૂકો પધરાવવો. કોરું પડ્યે ઉતારી લેવું. પછી કોપરાનું ખમણ, કોથમીરને ઝીણી સમારી, ધોઈ, કોરી કરી, પધરાવવાં. પૌંઆની કણેકમાંથી નાનો લૂઓ લઈ, વાડકી આકાર કરી, તેમાં વટાણાનું પૂરણ મૂકી, મોં બંધ કરી, દાબીને વડાં બનાવી, તેલમાં તળી, ખસખસમાં પલોટી લેવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં.

૧૨૩. કાઠિયાવાડી વડાં :

ચાર કટોરી ઘઉં, ૨ કટોરી ચોખા, અડધી કટોરી અડદની દાળ, અડધી કટોરી મગની દાળ, અડધી કટોરી ચણાની દાળ, અડધી કટોરી દહીં, મરચાં, કોથમીર, લૂણ, હળદર, ખાવાનો સોડા, ખાંડ, હિંગ, તેલ.

બધાં અનાજને કગરા-કરકરા પિસાવી લેવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ચપટી ખાવાનો સોડા, દહીં, પ્રમાણસર તેલનું મોણ કરી, સાધારણ ગરમ જળથી ખીરું બાંધી, રાતે આથી રાખવું સવારે તેમાં હળદર, ખાંડ, પીસેલાં આદુ-મરચાં પ્રમાણસર કરી, પ્રમાણસર કોથમીર, હિંગ કરી, હલાવી, ભીનાં કપડાં પર વડાં થાપી, વચ્ચે છિદ્ર કરી, તેલમાં તળી લેવા. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૨૪. બાખરવડી :

૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, ૨૫ ગ્રામ તલ, ૨૫ ગ્રામ ખસખસ, લીલાં મરચાં, દશ-બાર ઝીણી બટાકી, ચાર ચમચાં દક્ષિણી ગરમ મસાલો, એક ઝૂડી કોથમીર, લૂણ, મરચું, હળદર, તેલ.

બટાકીને ભરસાઠની આંચમાં ભુંજવી. અંદરથી બફાય એટલે છોડાં ઉતારી તેના ઝીણા ટૂક કરવા. તેમાં ત્રણ ચમચા દક્ષિણી ગરમ મસાલો કરવો. પ્રમાણસર લૂણ કરી પીસી મસાલો તૈયાર કરવો. કોપરાને છીણી, આંચ પર થોડું તેલ મૂકી, શેકી લેવું. ઠંડું પડ્યે હાથથી મસળી ઝીણું બનાવવું. સાત-આઠ લીલા મરચાંના બારીક ટૂક કરી થોડા તેલમાં સાધારણ સાંતળવા. તલ અને ખસખસને શેકી લેવાં. કોથમીરને ઝીણી સમારી, ધોઈ, કોરી કરવી. પછી બધું ભેગું કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી એક ચમચો ગરમ મસાલો કરી, બાખર તૈયાર કરવું. ચણાનો અને ઘઉંનો લોટ ભેગો કરી, અંદર પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, થોડીક હળદર અને તેલનું મોણ કરી, કઠણ લોટ બાંધવો. એકાદ કલાક પછી થોડું તેલ લઈ, કેળવી, તેમાંથી લૂઆ પાડી, પાતળો મોટો રોટલો વણી, તેના પર પીસેલો મસાલો ચોપડવો. તેના પર બાખર પાથરી, તેનો કઠણ વીંટો વાળવો. તેને ઉપરથી જરા દાબીને તેના ટૂક કરવા. ટૂકને હથેલીમાં લઈ બરાબર દબાવી, આંચ પર તેલમાં મૂકી તળી લેવા. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૫. લીલા મરચાંની બાખરવડી :

૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૧૦૦ ગ્રામ વઢવાણી મરચાં, ૨૫ ગ્રામ તલ, લીલાં મરચાં, એક ઝૂડી કોથમીર, ચાર ચમચાં દૂધ, એક લીંબુ, એક ચમચો ખસખસ, બે ચમચા ગરમ મસાલો, એક ચમચો ખાંડ, લૂણ, મરચું, હળદર, તેલ.

વઢવાણી મરચાંને બારીક સમારી તેલમાં સાધારણ સાંતળી લેવાં. સાતેક લીલાં મરચાંના બારીક ટૂક કરી થોડા તેલમાં સાધારણ સાંતળવા. તે બંને ભેગાં કરી, તેમાં નાળિયેરનું ખમણ, તલ, ખસખસ, પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ અને લીંબુનો રસ કરવો. કોથમીરને ઝીણી સમારી, ધોઈ કોરી કરી પધરાવી, લીલો મસાલો તૈયાર કરવો. ઘઉં અને ચણાનો લોટ ભેગો કરી, એમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, થોડી હળદર અને તેલનું મોણ કરી કઠણ લોટ બાંધવો. એકાદ કલાક પછી થોડું તેલ લઈ કેળવી, તેમાંથી લૂઆ પાડી. પાતળો મોટો રોટલો વણવો. દૂધમાં પ્રમાણસર ગરમ મસાલો કરી, તે દૂધનો હાથ રોટલા પર લગાડવો. આથી મસાલો ચોટી રહેશે. પછી રોટલા પર લીલો મસાલો પાથરી, દાબીને કઠણ વીંટો વાળવો. પછી તેના ટૂક કરી, ટૂકને હાથથી દબાવી, આંચ પર તેલમાં તળી લેવા. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૬. સૂકી બાખરવડી :

પડ માટે ૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, લૂણ, મરચું, હળદર, તેલ. પૂરણ માટે ૨૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ, ઝીણી સેવ ૨૫ ગ્રામ, ૧ સૂકા કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો ખસખસ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, ૧ ચમચી ધાણાજીરું, લૂણ, મરચું, ખાંડ, આમચૂર.

૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, એક પણી ફૂદીનો, પ્રમાણસર મરચાં, લૂણ, ખાંડ કરી, પીસી ચટણી બનાવવી.

૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો અને ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ ભેગો કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું થોડીક

હળદર અને તેલનું મોણ કરી, કઠણ કણેક બાંધી, કેળવી તૈયાર કરવી. ૨૦૦ ગ્રામ ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું અને તેલનું મોણ કરી, ખીરું બાંધવું. આંચ પર પેણીમાં તેલ કરી, ગરમ થયે ખીરાંનાં ભજિયાં તળી લેવાં. ઠંડા પડે એટલે ખાંડી, ચાળી, રવાદાર ભૂકો તૈયાર કરવો. તેમાં ચણાના લોટની ૧૦૦ ગ્રામ ઝીણી સેવ પધરાવવી. સૂકા કોપરાને છીણી, શેકી, ઠંડું પડ્યે હાથથી મસળી, અંદર પધરાવવું. પછી શેકેલા તલ, શેકેલી ખસખસ, પ્રમાણસર લૂણ, ગરમ મસાલો, ધાણાજીરું, ખાંડ, આમચૂર કરી પૂરણનો મસાલો તૈયાર કરવો. તૈયાર કરેલ કણેકમાંથી પાતળો મોટો રોટલો વણવો. તેના પર ચટણી પાથરવી. તેના ઉપર પૂરણનો મસાલો પાથરવો. પછી તેનો વીંટો વાળી દબાવી ટૂક કરવા. ટૂકને હથેળીમાં બરાબર દબાવી, આંચ પર પેણીમાં તેલ મૂકી, બાખરવડી તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૭. રૂમાલવાડી :

એક કટોરી ચણાનો લોટ, એક કટોરી ખમણ, લીલાં મરચાં, કોથમીર એક ઝૂડી, એક ચમચો ઘઉંનો લોટ, બે ચમચા દક્ષિણી ગરમ મસાલો, બે ચમચા તલ એક ચમચો ખસખસ, લૂણ, મરચું, હળદર, ખાંડ, તેલ, હિંગ, ધાણાજીરું.

કોપરાને છીણી ધીમી આંચ પર શેકી લેવું. તલ-ખસખસને શેકીને ખાંડી લેવા. ૫ લીલા મરચાંના બારીક ટૂક કરવા. થોડા તેલમાં સાધારણ શેકી લેવા. પછી કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ, મરચાંના ટૂક, બધું ભેગું કરી તેમાં પ્રમાણસર ખાંડ લૂણ ગરમ મસાલો, થોડી ઝીણી ખાંડ કરી, કોથમીરને સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી, પધરાવી, મસાલો તૈયાર કરવો.

એક તપેલીમાં થોડું તેલ કરી, થોડી હિંગ તેમાં પધરાવી, સવા કટોરી જળ વઘારવું. (એક કટોરી ચણાનો લોટ હોય તો સવા કટોરી જળ લેવું.) તેમાં લૂણ, મરચું, હળદર, ધાણાજીરું પ્રમાણસર પધરાવવું. જળ ઊકળે એટલે ઉતારી ચણાના લોટમાં એક ચમચો ઘઉંનો લોટ ભેળવી, જળમાં પધરાવી, એક રસ કરી, ખૂબ ધીમી આંચ પર સિજાવા દેવું. ગાંઠા ન પડે તેની સંભાળ રાખવી. સિજાય એટલે ઉતારી, આડણી કે થાળી પર ભીનો રૂમાલ પાથરી, તેના પર ખીરું પાથરી દેવું. તેના ઉપર મસાલો પાથરવો. મસાલો હાથથી દાબી એકસરખો કરવો. પછી રૂમાલ સાથે વીંટો કરતા જવો અને રૂમાલ ખસેડતા જવો પછી વીંટાના ખૂણા વાળી દેવા અને ભીના રૂમાલથી બરાબર દાબી દેવા. પછી ચપ્પુથી વડી જેવડા ટૂક કરી તાવી પર તેલમાં તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૮. બટાકા-લીલવાની રૂમાલવડી :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ, તુવેરના લીલવા, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ ખસખસ, લીલાં મરચાં, ત્રણ ચમચા નાળિયેરનું ખમણ, એક ચમચો તલ, એક ઝૂડી કોથમીર, એક લીંબુ, આદુ, લૂણ, ખાંડ, તેલ.

બટાકાને બાફી, છોલી માવો કરવો. તેમાં ચણાનો લોટ, પ્રમાણસર લૂણ, અડધા લીંબુનો રસ, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં કરી કણેક તૈયાર કરવી. લીલવાને પીસી, એક વાસણમાં આંચ પર તેલ મૂકી, તેમાં હિંગ કરી, પીસેલા લીલવા વઘારવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, ધીમી આંચે બફાવા દેવા. બફાય એટલે પ્રમાણસર મરચાંના મગિયા, તલ, ખસખસ, ખાંડ કરી, ઉતારી લેવું. પછી તેમાં નાળિયેરનું

ખમણ, અડધા લીંબુનો રસ, કોથમીરને સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી, પધરાવવા. એક રૂમાલને ભીનો કરી આડણી અથવા થાળી પર પાથરવો. તેના પર બટાકાની કણેકમાંથી પાતળી પૂરી થાપવી. તેના પર લીલવાનો મસાલો પાથરવો. પછી ત્રિકોણાકાર વાળવો. રૂમાલ ધીમેથી કાઢી લેવો. પછી ખસખસમાં પલોટી, તાવી પર તેલ કરી, તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૨૯. પૌંઆની વડી :

૨૫૦ ગ્રામ પૌંઆ, ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૦૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, ૨૫ ગ્રામ દ્રાક્ષ, ૨૫ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, મરચાં, આદુ, એક ઝૂડી કોથમીર, બે લીંબુ, એક ચમચો તલ, તજ, લવેંગ, મરી, જીરું, લૂણ, ખાંડ, તેલ.

કોપરાનું ખમણ શેકી લેવું. સીંગદાણા શેકી, છોલી, તેનો ભૂકો કરી લેવો. બન્નેને ભેગાં કરી, તેમાં ત્રણ લીલા મરચાંના મગિયા કરી, કાજુના ટૂક, દ્રાક્ષ, તલ કરી, એક લીંબુનો રસ, પ્રમાણસર દળેલી ખાંડ, તજ-લવેંગ-મરી-જીરાનો ભૂકો તથા કોથમીર કરી અને પ્રમાણસર લૂણ પધરાવી મસાલો તૈયાર કરવો.

પૌંઆને જળમાં ધોઈ, થાળીમાં છૂટા કરવા. કોરા અને પોચા થાય એટલે બરાબર મસળી પીસી લેવા. બટાકાને બાફી, છોલી, પીસીને પૌંઆમાં ભેળવી દેવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, લીંબુનો રસ કરી, સરસ કેળવી કણેક તૈયાર કરવી. એક થાળી પર ભીનો રૂમાલ પાથરી, તેના પર કણેકમાંથી લૂવો લઈ, રોટલો થાપવો. (વેલણથી પૃણ વણી શકાય) પછી તેના પર મસાલો પાથરી તેનો વીંટો વાળી, ટૂક કરવા, ચોખાના લોટમાં હાથ બોળી, ટૂક હાથમાં લઈ, બરાબર દબાવી, પેણીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, એક-બે વડી મૂકી બધી તળી લેવી. તાવી પર પણ તળી શકાય. (આની પેટીસ પણ બનાવી શકાય કણેકમાંથી લૂવો લઈ, કટોરી આકાર કરી, મસાલો ભરી, બંધ કરી, પેટીસ બનાવી, તેલમાં તળી લેવી.) શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૦. કોથમીરની વડી :

૨૫૦ ગ્રામ કોથમીર, ૩૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ કણકી કોરમાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ દહીં, મરચાં, આદુ, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, બે ચમચા તલ, એક ચમચો ખસખસ, લૂણ, મરચું, ખાંડ, તેલ, ખાવાનો સોડા, હિંગ.

કોથમીરને બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી, તેમાં ચણાનો લોટ, કણકી કોરમાનો લોટ, કોપરાનું ખમણ, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ, મરચાં દહીં, ચપટી ખાવાનો સોડા, પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ અને તેલનું મોણ કરી, લોટ બાંધવો. તેનો જાડો રોટલો થાપવો. એક થાળીમાં તેલ લગાડી, ઉપર થોડો ચણાનો લોટ ભુરકાવી, રોટલો મૂકવો. ઉપર તલ અને ખસખસ ભુરકાવી ઉપર-નીચે આંચ કરી શેકી લેવો. ઠંડો પડે એટલે વડી જેવાં ટૂક કરી લેવા શ્રીને ધરવી.

૧૩૧. સેવ-ખમણી :

૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાના લોટની બારીક સેવ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, કાજુ, દ્રાક્ષ, લીલાં મરચાં, કોથમીર, ત્રણ ચમચા ગોળ-આમલીનો જાડો રસ, લૂણ, મરચું, હળદર, તેલ, રાઈ, હિંગ, લીલી ચટણી.

ચણાની દાળને રાતે જળમાં પલાળી રાખવી. સવારે નિતારી, મુલાયમ પીસી લેવી. પછી એને કૂકરમાં બાફી લેવી. એક વાસણમાં આંચ પર તેલ મૂકી, ગરમ થાય એટલે રાઈ-હિંગનો વઘાર કરી, એમાં ચણાની દાળાનો બાફેલો ભૂકો પધરાવી, પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, મરચું, તલ, દ્રાક્ષ કાજુના ટૂક અને ગોળ-આમલીનો જાડો રસ કરી, થોડીવાર હલાવી, ઉતારી લેવું. પછી એમાં કોપરાનું ખમણ, કોથમીર અને ચણાની સેવ ભુરકાવી ઉપર એક ચમચી લીલી ચટણી કરવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૨. ખાંડવી :

એક કટોરી ચણાનો લોટ, એક કટોરી છાશ, બે કટોરી જળ, એક ચમચો કોપરાનું ખમણ, એક ચમચી તલ, અડધી ઝૂડી કોથમીર, લૂણ, મરચું, હળદર, રાઈ, તલ, હિંગ, તેલ.

ચણાના લોટમાં, લૂણ, હળદર, છાશ કરી, ખીરું બાંધવું. પછી તેમાં જળ કરી પાતળું કરવું. લગારે ગાંગડી રહેવી ન જોઈએ. પછી એને આંચ પર મૂકી સતત હલાવ્યા કરવું. લોટ બફાઈ જાય અને ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી, થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં ગરમ ગરમ લોટ હાથથી પાતળો ચોપડી દેવો. ઠરે એટલે તેમાં ઊભા આંકા કરી, વીંટા વાળવ. એક થાળીમાં બધા વીંટા મૂકી, તેના પર કોપરાનું ખમણ, કોથમીર ભુરકાવવાં મરચાં કે મરીની ભૂકી ભુરકાવવી. તેલમાં રાઈ હિંગ કરી, વઘાર થાય એટલે તેમાં છેલ્લા તલ કરી, એ વઘાર વીંટા પર કરી દેવો. શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૩. ખાંડવીના દાબડા :

સેવ માટે એક કટોરી ચણાનો લોટ, એક કટોરી છાશ, બે કટોરી જળ, લૂણ, હળદર. મસાલા માટે ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૨૫ ગ્રામ સીંગદાણાનો બારીક ભૂકો, બે ચમચા તલ, એક ચમચો ખસખસ, પાંચ લીલાં મરચાંના ટૂક તેલમાં શેકેલાં, એક ઝૂડી કોથમીર સુધારી ધોઈ, કોરી કરીને, લૂણ, મરચું, લગરીક દળેલી ખાંડ બધું ભેગું કરી મસાલો તૈયાર કરવો.

એક તપેલીમાં ચણાનો લોટ, છાશ, જળ, લૂણ, હળદર કરી પાતળું ખીરું બનાવવું. પછી એને આંચ પર મૂકવું. લગાતાર હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી થોડીવાર ઠરવા દેવું. એક મોટી થાળીમાં તેલ લગાડી સેવ પાડવાના સંચાથી એનું સેવનું ગુંછળું પાડવું તેના ઉપર તૈયાર કરેલ મસાલો પાથરવો. ફરી તેના ઉપર ગોળાકારમાં સેવ પાડવી. ઉપર થોડો મસાલો ભુરકાવવો. આમ બધાં ગુંછળાં તૈયાર કરવાં. ઉપર મરી કે મરચાંની ભૂકી ભુરકાવવી. તેલમાં રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી ઉપર ચોમેર ફરતો કરવો. શ્રીને ધરાવવા.

૧૩૪. આલુ તિકાના :

એક કિલો બટાકા (પડ માટે), ૨૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૧૦૦ ગ્રામ કોથમીર, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, ૨૫ ગ્રામ આરારૂટ, ૧ ચમચો તલ, આદુ-મરચાં, એક કટોરી પૌવા, બે સૂકાં આખાં મરચાં, તજ-લવેંગ-ધાણા-જીરું-મરી-એલચી-વરિયાળી-શાહજીરું-તમાલપત્ર દરેક વસ્તુ મળીને બે ચમચા, લૂણ, ખાંડ, અનારદાણા, તેલ.

ઉપરના સૂકા મસાલાની બધી વસ્તુ લઈ, થોડા તેલમાં શેકી, તેમાં શાહ જીરું શેક્યા વિના પધરાવી, ખાંડી, મસાલો તૈયાર કરવો. પછી તેમાં અનારદાણા ખાંડીને પધરાવવા. સીંગદાણાને શેકી છોતરાં કાઢી લેવા. કોપરાની છીણને સાધારણ શેકી લેવી. સીંગદાણા અને કોપરું બન્નેને ભેગા કરી, તેમાં તૈયાર કરેલ ઉપરનો મસાલો પધરાવી, પ્રમાણસર લૂણ કરી પીસી સાંજો તૈયાર કરવો. પીસતી વેળા થોડું

જળ કરવું.

૨૫૦ ગ્રામ બટાકાને બાફી, છોલી, તેની બારીક ટૂક કરવી. તેલમાં સાધારણ કડક તળી લેવી. તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, અધકચરા ખાંડેલ તજ-લવેંગનો તેમાં વઘાર કરી પીસેલો મસાલો તેમાં સાંતળી લેવો. પછી એમાં કાજુની નાની ટૂક, તલ, બટાકાની કટકી પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ કરી, ઉતારી, કોથમીર બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી, પધરાવવી.

એક કિલો બટાટાને બાફી, છોલી બે કલાક રહેવા દેવી. જેથી બરાબર કોરા થઈ જાય, પછી તેને પીસી લેવા. પૌવાને જળમાં ભીંજવી, હાથથી જળ નીચોવી લઈ, બટાકામાં ભેળવી દેવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી, કેળવી, બટાકાનો માવો તૈયાર કરવો પછી લૂવા પાડવા. આરારૂટનું અટામણ લઈ લાંબી પૂરી બનાવવી. તેના પર ઉપર તૈયાર કરેલ સાંજો મૂકી, બેવડી વાળવી. ચાકુથી ત્રિકોણ કાપી આજુબાજુની કોર કાઢી લેવી છેડા ચાકુથી દાબી દેવા. ચાકુને આડો કરી, ખૂણા પર દબાવી બરાબર ત્રિકોણ આકાર કરવો તાવી પર તેલ કરી તળી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

૧૩૫. અનુપમ :

૧ કિલો બટાકા, ૫૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ રતાળુ, ૨૫૦ ગ્રામ સકરીઆ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫ ગ્રામ આદુ-મરચાં, ૧ લીંબુ, ૫૦ ગ્રામ ખજૂર, ૫૦ ગ્રામ આમલી, ૫૦ ગ્રામ ગોળ, ૨૦૦ ગ્રામ દહીં, ૨૫ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમંણ, ૧ ઝૂડી ફૂદીનો, લૂણ, મરચું, તેલ, ખાંડ, ધાણાજીરું, તજ, લવેંગ, વરિયાળી, મરીનો ભૂકો.

બટાકાને બાફી, છોલી, મસળીને માવો બનાવવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, ખાંડ કરવી. તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, હિંગનો વઘાર કરી, તેમાં બટાકાનો માવો સાધારણ શેકી લેવો. આથી બટાકાવડાં ફરસાં થશે. પછી તેમાં લીંબુનો રસ અને કોથમીર કરી મોટાં વડાં બનાવવાં. ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, પાતળું ખીરું બનાવી, તેમાં બટાકાવડાં બોળી, તેલમાં તળી લેવાં. આ રીતે બટાકાવડાં તૈયાર કરવા.

પછી બાજુમાં મૂકવાનાં શાક તૈયાર કરવા. વટાણાને વરાળથી બાફવા. રતાળુ અને સકરીઆને છોલી, તેના ટૂક કરવા. એને વરાળથી બાફી લેવા. થોડા તેલમાં હિંગનો વઘાર કરી શાક વઘારી લેવું. પ્રમાણસર લૂણ અને ધાણાજીરું કરવાં.

ખજૂર, આમલીની, કોથમીરની, ફૂદીનાની ચટણીઓ તૈયાર કરવી. ખજૂર, આમલીને જળમાં ભીંજવી રાખવા. ખજૂર-આમલીના ઠળિયા કાઢી, બન્નેને પીસી, ચાળણી ઉપર છણી જાડો રસ કરવો. તેમાં પ્રમાણસર ગોળ કરવો, ૧ ચમચી જીરું, ૧ ચમચી મરી, ૧ ચમચી વરિયાળી, ૪ લવેંગ, ૩ કટકા તજ, ૨ ચમેંચા ચણાના દાળિયા, થોડી કોથમીર પીસીને ચટણી બનાવી તે ખજૂર આમલીના રસમાં મેળવી દેવી.

આદુ-મરચાં, કોથમીર, નાળિયેરનું ખમણ પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરી પીસીને ચટણી બનાવવી.

ફૂદીનો પ્રમાણસર લૂણ, મરીનો ભૂકો, સીંગદાણા, ખાંડ કરી પીસીને ચટણી બનાવવી. તેમાં જળ કરી રસાદાર બનાવવી. દહીંને વલોવી, પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરી તૈયાર રાખવું.

એક રકાબીમાં બટાકાવડાંને ચાર આંકા કરીને ગોઠવવા ઉપર એક ચમચી દહીં, દહીં પર એક

ચમચી કોથમીરની અને એક ચમચી ફૂદીનાની ચટણી પધરાવવી. બટાકાવડાંની આજુબાજુ શાક મૂકી, ઉપર થોડું નાળિયેરનું ખમણ અને કોથમીર ભુરકાવી, ખજૂર, આમલીની ચટણી પાથરવી. ઉપર ફૂદીનાની ચટણી રેડવી. આ રીતે બધી રકાબીઓ તૈયાર કરવી. એક મોટા ખુમચામાં રકાબીઓ ગોઠવી શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૬. બટાકા પેટીસને વટાણા રગડ :

૨૫૦ ગ્રામ સૂકા વટાણા અથવા મટર, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૫૦ ગ્રામ ગોળ, ૫૦ ગ્રામ આમલી, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, લૂણ, મરચું, હળદર, તેલ, રાઈ, હિંગ, પેટિસ માટે ૧ કિલો બટાકા, લૂણ, આદુ-મરચાં, તેલ, ચટણી માટે ૨૫ ગ્રામ ફૂદીનો, ૫૦ ગ્રામ કોથમીર, ૨૫ ગ્રામ સીંગદાણા, આદુ-મરચાં, ગોળ, લૂણ કરી, પીસી, પાતળી, રસાદાર ચટણી બનાવવી.

વટાણા અથવા સફેદ મટરને પાણીમાં ખાવાનો સોડા કરી બાર કલાક પલાળી રાખવા પછી કૂકરમાં બાફવા. એક પહોળા વાસણમાં તેલ કરી, તેમાં રાઈ હિંગનો વઘાર કરી બાફેલા વટાણા છોંકવા. તેમાં લૂણ, મરચું, હળદર પ્રમાણસર કરી, સીંગદાણાનો બારીક ભૂકો, પ્રમાણસર તલ, ગરમ મસાલો, ગોળ આમલીનો જાડો રસ, પીસેલાં આદુ-મરચાં સો ગ્રામ બાફેલા બટાકાના બારીક ટૂક કરવાં. બધું હલાવી, તેમાં રસાદાર રગડ થાય એટલું જળ કરી, ધીમી આંચ પર મૂકી રાખવું.

બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો કરી, તેમાં લૂણ પ્રમાણસર અને પીસેલાં આદુ-મરચાં પ્રમાણસર કરી, મુસળી કણેક કરી તેમાંથી પાન આકારની પેટીસ તૈયાર કરવી. લુગદી કે લૂવો તૈયાર કરવો. તાવી ઉપર આ પાન આકારની લુગદીને તેલથી બદામી રંગની સાંતળી લેવી. એક કટોરીમાં બે પેટિસ મૂકી, ઉપર ગરમ વટાણાનું રગડ કરી, કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર ભુરકાવવી. ઉપર બે ચમચી લીલી ચટણી કરવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૭. પંજાબી પેટીસ :

૧ કિલો બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ આરારૂટ, ૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, લીલાં મરચાં, ૧ નાળિયેર, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ લીંબુ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, ઘી, લૂણ, ખાંડ, ધાણાજીરું, તેલ, તજ, લવેંગ, ચારોળી, કાજુ, દ્રાક્ષ.

ખજૂર, આમલીને પલાળી, પીસી, ગાળીને જાડો રસ કરવો. તેમાં પ્રમાણસર ગોળ, લૂણ, જીરાનો ભૂકો પધરાવવો.

ફૂદીનો, કોથમીર, મરચાં, દાળિયા પ્રમાણસર લૂણ, થોડીક ખાંડને પીસી લીલી ચટણી કરવી.

મગની દાળને રાતે પાણીમાં પલાળી રાખવી. સવારે નિતારીને પીસી લેવી. એક વાસણમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી, અધકચરાં ખાંડેલા તજ લવેંગનો વઘાર કરી, તેમાં પીસેલી દાળ છોંકી દેવી. પ્રમાણસર લૂણ કરી, ધીમી આંચે બફાવા દેવી. બફાય એટલે તેમાં લીલાં મરચાના મગિયા, તલ અને ખાંડ કરી ઉતારી લેવું. પછી બરાબર હલાવી, તેમાં નાળિયેરનું ખમણ, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો પ્રમાણસર કરી, કાજુની ટૂક પધરાવી, લીંબુનો રસ અને કોથમીર કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો કણેકની જેમ લોચો કરી દેવો તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, મસળી, તેમાંથી મોટો લૂવો લેવો. આરારૂટનું અટામણ લઈ, તેનો હાથથી કટોરી આકાર બનાવવો. તેમાં સાંજો

ભરી, બંધ કરી, દાબીને, મોટી પેટીસ તૈયાર કરવી. નાની કટોરીના માપની બનાવવી. પછી આરારૂટમાં પલોટી-રગદોળી, તાવી પર વધારે ઘી મૂકી સાંતળી લેવી. બન્ને પડ બદામી રંગના થાય એટલે ઉતારી લેવી. પેટીસ ઠંડી પડે એટલે વચ્ચેથી આંકો કરી, બે પડ છૂટાં કરવાં. સાંજાવાળો ભાગ ઉપર રહે તે રીતે એક કટોરીમાં સાજવા. ઉપર નાળિયેરનું ખમણ ભુરકાવવું. તેના પર ચાર દરાખ, ચાર-પાંચ ચારોળી સાજવી. એક ચમચી ગળી ચટણી કરવી. એક ચમચી લીલી ચટણી કરવી. મરીની ભૂકી ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૮. કઠણ બાંધ્યા દહીંની પેટીસ :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૬૦૦ ગ્રામ દહીં, ૫૦ ગ્રામ આરારૂટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૨૫ ગ્રામ કોથમીર, મરચાં, ૧ ચમચો ખાંડ, ૧ ચમચી ખસખસ, ૧૦ દ્રાક્ષ, ૫ કાજુ, લૂણ, તેલ.

દહીંને કપડામાં બાંધી રાખવું. તેનું બધું જ જળ નીતરી જાય અને કઠણ માખણ જેવું થાય એટલે કપડામાંથી એ મસકો કાઢી લેવો. તેમાં કાજુના ટૂક, લૂણ, ખાંડ પ્રમાણસર, કોપરાનું ખમણ, ખસખસ, પ્રમાણસર પીસેલાં મરચાં, દ્રાક્ષ, કોથમીર ઝીણી સુધારી ધોઈ કોરી કરેલી, પધરાવવાં. આ રીતે મસકાનો સાંજો તૈયાર કરવો.

બટાકાને બાફી, છોલી, માવો બનાવવો. તેમાં લૂણ અને આરારૂટ કરી, મસળી, કણેક તૈયાર કરવી. તેમાંથી લૂવો લઈ કટોરી આકાર કરી, તેમાં તૈયાર કરેલો મસકો મૂકી, બરાબર બંધ કરી, દાબીને પેટીસ બનાવવી. પછી પેણીમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી, તેલ ગરમ થાય એટલે તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૩૯. લીલા કોપરાની પેટીસ (ફરાળી) :

૭૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ આરારૂટ, ૨૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૨૫ ગ્રામ દ્રાક્ષ, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, એક ઝૂડી કોથમીર, આદુ-મરચાં, લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, તેલ.

નાળિયેરને ખમણી ઝીણું ખમણ તૈયાર કરવું. ત્રણ લીલાં મરચાંના બારીક મગિયા કરવા. બાકીના મરચાં-આદુને પીસી લેવા. પછી ખમણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, મરચાના મગિયા, દ્રાક્ષ, કાજુના ટૂક, ૧ ચમચી દળેલી ખાંડ, લીંબુનો રસ, પ્રમાણસર લૂણ, કોથમીર બધું ભેગું કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

બટાકાને બાફી, છોલી, કપડાંથી કોરા કરવા. પછી તેને છીણી લોચો બનાવવો. તેમાં લૂણ, આરારૂટ કરી, સારી રીતે કેળવવો. આરારૂટવાળો હાથ કરી, કણેકમાંથી લૂવો લઈ, કટોરી આકાર બનાવવો. તેમાં સાંજો પધરાવી, ઉપરથી બંધ કરી, ગોળ આકારની પેટીસ બનાવવી. પેણીમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી. ગરમ થાય એટલે પેટીસ તળી લેવી. પીરસતી વખતે ફરી તળવાથી વધુ સરસ બને છે. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૪૦. પંચવટી પેટીસ :

(વટાણા-તુવેરના લીલવા, ચોળાસીંગ, ફણસી, બટાકાની) ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા પડ માટે, ૫૦૦ ગ્રામ શકરિયાં પડ માટે ૨૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૧૦૦ ગ્રામ કુમળી ચોળાસીંગ, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ આરારૂટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧૦૦ ગ્રામ પૌંઆ, આદુ-મરચાં, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, લૂણ આમચૂર, ખાંડ, તેલ, હિંગ.

૧૦૦ ગ્રામ પૌંઆને શેકી, ખાંડી, ભૂકો તૈયાર કરવો. લીલા વટાણા, તુવેરના લીલવા, બારીક સુધારેલી કુમળી ચોળાસીંગ, ફણસીના ટૂક, બધું વરાળથી બાફી લેવું. ચોળાસીંગ કુમળી ન હોય તો તેના દાણા લેવા. એક તપેલીમાં તેલ કરી, આંચ પર મૂકી, હિંગનો વઘાર કરવો. તેમાં બધું શાક વઘારવું. તેમાં લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, ખાંડ, ગરમ મસાલો પ્રમાણસર કરી, શાક કોરું પડે ત્યારે આમચૂર પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર કરવાં. આ રીતે પૂરણ તૈયાર કરવું.

બટાકા અને સકરિયાંને બાફી બે-ત્રણ કલાક રાખી મૂકવા. કોરા પડે એટલે છોલી પીસી લેવાં. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ. આદુ-મરચાં કરી, મસળી, કણેક તૈયાર કરવી. તેમાંથી મોટો લૂવો લઈ, આરારૂટનું અટામણ લઈ, પૂરી બનાવવી તેના પર કરેલું પૂરણ મૂકી, ત્રિકોણ આકારે પેટીસ બનાવી, પૌંઆના ભૂકામાં પલોટવી પછી તાવી પર વધારે તેલ કરી, તળી લેવી.

ત્રિકોણ બનાવવા માટે પૂરી વણી, ઉપર પૂરણ મૂકી. બેવડી વાળવી. પછી ચાકુથી ત્રિકોણ આકાર કાપી લેવો. આજુબાજુનો પૂરીનો ભાગ કાપી લઈ, તેના છેડા ચપ્પુ આડો રાખી દબાવી દેવા. આ પેટીસને પેણીમાં તળવી નહીં. તાવી પર વધારે તેલ મૂકી તળવી.

૧૪૧. કઠોળની પેટીસ :

૧ કિલો બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ મઠ, ૧૦૦ ગ્રામ મગ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણા, ૧૦૦ ગ્રામ પૌંઆ, ૧૦૦ ગ્રામ મેંદાની સેવ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, આદુ-મરચાં, ૧ લીંબુ, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, એક ચમચો ગરમ મસાલો, એક ચમચો તલ, એક ચમચી ખસખસ, લૂણ, ખાંડ, હિંગ, ધાણાજીરું, તેલ.

મઠ, મગ, ચણા, રાતે જળમાં પલાળી રાખવા સવારે કપડામાં બાંધી ઉપર વજન મૂકવું. ચોવીસ કલાકે તેમાં ફણગા ફૂટશે. પછી તેને વરાળથી બાફી લેવા. આખા રહે તે રીતે બાફવા. એક તપેલીમાં થોડું તેલ કરી, હિંગનો વઘાર કરી, એમાં ત્રણે કઠોળ વઘારી દેવાં. પછી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, તલ, ખસખસ, પીસેલા આદુ-મરચાં કરી, ઉતારી, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર સુધારી ધોઈ કોરી કરેલી કરવી. બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો બનાવવો. પૌંઆને ધોઈ થાળીમાં છૂટા કરવા. ફૂલી જાય અને કોરા થઈ જાય એટલે મસળીને બટાકાના માવામાં સારી રીતે મિક્સ કરી દેવા. તેમાં લૂણ અને પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી, મસળી, તેમાંથી રવો લઈ, કટોરી આકાર બનાવવો. તેમાં કઠોળનું પૂરણ ભરી, બંધ કરી, પેટીસ વાળવી. મેંદાની સેવનો ભૂકો કરી તેમાં પલોટવી. પેણીમાં તેલ કરી, ગરમ થયે તેમાં પેટીસ તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૪૨. સાબુ દાણા પેટીસ :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ સાબુદાણા, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૫૦ ગ્રામ કોથમીર, આદુ-મરચાં, લૂણ, લીંબુના ફૂલ, તેલ.

સાબુદાણાને ધોઈ થોડા જળમાં પલાળી રાખવા, પોચા થાય, ખીલી જાય, એટલે તેને મસળી કે પીસી લેવા. બટાકાને બાફી લેવા. ફાટીને એમાં જળ ન ભરાય તેની કાળજી રાખવી. પછી છોલી, બે કલાક કોરા થવા દેવા. પછી પીસી લેવા. સીંગદાણાને શેકી, છોડા કાઢી, તેનો કરકરો ભૂકો કરવો. આદુ-મરચાં બારીક પીસવા. કોથમીર ઝીણી સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી રાખવી. બટાકાના માવામાં, સાબુદાણા, સીંગદાણાનો ભૂકો, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, કોથમીર, લીંબુના ફૂલ, લૂણ કરી, બરાબર મસળી, તેમાંથી નાના લૂવા પાડવા. તેની લંબગોળ આકારની પેટીસ બનાવવી. પેણામાં તેલ કરી, આંચ

પર ગરમ થયે તળી લેવી. ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ ૨૫ ગ્રામ આદુ-મરચાં, ૫૦ ગ્રામ કોથમીર, બે ચમચા તલ, પ્રમાણસર લૂણ કરી ચટણી પીસી લેવી. ૧૦૦ ગ્રામ દહીંને વલોવી, એમાં એક ચમચી ખાંડ કરી, તેમાં ચટણી બરાબર એકરસ કરવી. જીરું અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી તેમાં વધારવો. પેટીસ સોહાતી થયે ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવી.

૧૪૩. પેટીસવડાં :

એક કિલો બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલાવટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ ફોડેલા મગ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, એક ચમચો તલ, એક ચમચો ગરમ મસાલો, આદુ-મરચાં, એક લીંબુ, ૨૫૦ ગ્રામ દહીંનો મસ્કો (જળ કાઢી લીધેલું દહીં) લૂણ, મરચું, હળદર, ખાંડ, હિંગ, તેલ, લીલી તેમજ ખજૂર આમલીની ચટણી.

બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો બનાવવો. પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, લૂણ કરી, મસળી કણેક તૈયાર કરવી. ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હળદર તેલનું મોણ અને ચપટી ખાવાનો સોડા કરી, સાધારણ જાડું ખીરું કરવું, વટાણા અને ફોડેલા મગ (મગનાં વરોડાં)ને વરાળથી બાફી લેવા. એક તપેલીમાં તેલ કરી હિંગને વઘાર કરવો. તેમાં વટાણા અને મગનાં વરોડાં વઘારી દેવાં. પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, લીલા મરચાંના મગિયા, તલ, ગરમ મસાલો કરી, શાક કોરું થાય એટલે ઉતારી લેવું. પછી કોપરાનું ખમણ, લીંબુનો રસ, કોથમીર ધોઈ કોરી કરેલી પધરાવવી. બટાકાની કણેકમાંથી લૂવો લઈ, તેનો કટોરી આકાર બનાવી, તેમાં શાકનું પૂરણ ભરવું. બંધ કરી, પેટીસની જેમ દાબી, ચણાના ખીરામાં બોળી, પેણીમાં તેલ ગરમ થયે તળી લેવાં. એક તબકડીમાં ત્રણ વડાં મૂકી દરેક પર ચાર કાપ કરી, તેના પર એક ચમચી દહીંનો મસ્કો કરવો. તેના પર લીલી ચટણી અથવાં ખજૂર, આમલીની ચટણી કરવી. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૪૪. વટાણાના ત્રિખૂટ :

૫૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૫૦૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૫ લીલાં મરચાં એક ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ખસખસ, ૧ ચમચી ધાણા જીરું, ૧ લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, ઘી, દ્રાક્ષ, હિંગ, તેલ.

વટાણાને પીસી, તેલમાં થોડી હિંગ કરી, વટાણા પીસેલા વઘારવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ચપટી ખાવાનો સોડા કરવો. જેથી વટાણાનો રંગ લીલો રહે. બફાય એટલે પ્રમાણસર ખાંડ લીલાં મરચાંના મગિયા, ગરમ મસાલો, તલ, ખસખસ કરી ઉતારી લેવું. પછી કોપરાનું ખમણ, દ્રાક્ષ, લીંબુનો રસ, ધાણાજીરું, કોથમીર સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી પધરાવી સાંજો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, લીંબુનો રસ અને ઘીનું મોણ કરી, કઠણ લોટ બાંધી, એક કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવો. એક ચમચો ઘી લઈ, ફીણી, કણેકને લગાડી, ખૂબ કેળવી, લૂઆ પાડવા. તેની લાંબી પાતળી પૂરી વણી, ઉપર તૈયાર કરેલો સાંજો મૂકી. બાકીની પૂરી ઢાંકી દેવી. પછી ચાકુથી આજુબાજુનો ભાગ કાપી ત્રિકોણ આકાર કરવો. કાપેલી બાજુએ કાંગરી પાડવી. અથવા કિનારીએ દૂધ લગાડી પડ બરાબર દાબી દેવાં. પછી ત્રિખૂટ તળી લેવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૪૫. બંગાળી સમોસા :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું, ૧૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫ ગ્રામ ગરમ

દક્ષિણી મસાલો, બે ચમચા તલ. ૧૦ ચમચા ચોખાનો લોટ, લૂણ, મરચું, ઘી, તેલ, હિંગ.

સૂકા કોપરાને છીણી સાધારણ શેકી લેવું. તેમાં શેકીને છોલેલા સીંગદાણા, પ્રમાણસર લૂણ, દક્ષિણી ગરમ મસાલો કરી, બધું ભેગું કરી પીસીને, પીસેલો મસાલો તૈયાર કરવો. બટાકાને બાફી, છોલી, બારીક ટૂક કરી, તેલમાં કડક તળી લેવા. એક વાસણમાં તેલ મૂકી, ગરમ થયે હિંગ કરી, પીસેલો મસાલો સાંતળવો. કોરો થાય એટલે ઉતારી તેમાં બટાકાની કટકી, ધાણાજીરું, મરચું, પ્રમાણસર લૂણ, તલને શેકી ખાંડીને કરવાં. આમ સાંજો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ઘીનું મોણ કરી કણેક બાંધવી. એક કલાક ઢાંકીને રાખી મૂકવી. પછી કેળવી તેમાંથી લૂવા પાડવા. તે દરેકને દાબી તેના ઉપર ઘી લગાડવું. દરેક લૂવાને એક ઉપર એક એમ પાંચ લૂવાની થપ્પી કરવી. છેલ્લો લૂવો ઊંધો મૂકવો. એટલે ઘીનો ભાગ અંદર રહે તેમ મૂકવો. પછી દાબીને તેનો મોટો રોટલો વણવો. ઘી અને ચોખાનો લોટ ફીણી તેનો સાટો બનાવી તેના ઉપર ચોપડવો. પછી તેનો વીંટો વાળી દેવો. તેના ટૂક કાપી, તેની પૂરી વણવી. પૂરીને વચ્ચેથી કાપી તેના બે ભાગ કરવા. તેમાંથી એક ટૂક લઈ, પાનની જેમ બીડુંવાળી, તેમાં તૈયાર કરેલ સાંજો મૂકી, સમોસાવાળી, તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૪૬. બટાકાના સમોસા :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, ૧ ઝૂડી, કોથમીર, ચમચો તલ, ચપટી ખાવાનો સોડા, લૂણ, ખાંડ, આમચૂર, હિંગ, ઘી, તેલ.

તજ, લવેંગ, એલચી, વરિયાળી, મરી, ધાણા, જીરું અને આખા મરચાંને થોડા તેલમાં શેકી, બધું ખાંડી દેવું. ભેગું મળી બે ચમચા મસાલો થાય તેટલો બનાવવો. પછી તેમાં એક ચમચો શેકેલા તલ અને થોડા આમચૂરનો ભૂકો કરી તાજો ગરમ મસાલો બનાવવો.

બટાકાને બાફી, છોલી, ઝીણા ટૂક કરવા. વટાણાને વરાળથી બાફી મસળી લેવા. એક તપેલીમાં તેલ કરી હિંગનો વઘાર કરવો. તેમાં બટાકા અને વટાણા વઘારી દેવા. પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, ખાંડ, તૈયાર કરેલ ગરમ મસાલો એમાં કરી, કોપરાનું ખમણ અને સુધારી, ધોઈ, કોરી કરેલી કોથમીર પધરાવવા. આમ સાંજો તૈયાર કરવો. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, ચપટી ખાવાનો સોડા અને વધારે ઘીનું મોણ કરી, કઠણ કણેક બાંધી, એક કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી ઘી લઈ, બરાબર કેળવી, તેમાંથી પૂરી બનાવવી. પૂરીના બે ભાગ કરી તેમાંથી એક ટૂક લઈ, પાનની માફક બીડુંવાળી, તૈયાર કરેલ સાંજો ભરી, ત્રિકોણ આકારે વાળવા આજુબાજુની કિનારે થોડું દૂધ લગાવી, બરાબર દબાવી દેવી. પછી તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૪૭. મકાઈના સમોસા :

૧૨ નંગ મકાઈ, ૨૫૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, આદુ-મરચાં, અડધી કટોરી દૂધ, ૨ ચમચા કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો તજ લવેંગનો ભૂકો, ૧ ચમચી મરીનો ભૂકો, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, દ્રાક્ષ, કાજુ, તજ, લવેંગ, ખાવાનો સોડા, ઘી, તેલ.

મકાઈને છોલી છીણી લેવા. દાણા રહ્યા હોય તેને પીસી લેવા. એક તપેલીમાં તેલ કરી તજ-લવેંગ અધકચરા ખાંડી, તેમાં પધરાવી, મકાઈનો ભૂકો વઘારવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, ધીમી આંચે સાંતળવો. બફાય અને બદામી રંગ પકડે એટલે તલ પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, દ્રાક્ષ, કાજુના, ટૂક, તજ-લવેંગ-મરીનો ભૂકો, ખાંડ અને દૂધ કરી, ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવું બરાબર ખીલી જાય એટલે

ઉતારી લેવું. પછી કોપરાનું ખમણ, લીંબુનો રસ અને કોથમીર કરવાં. મેંદાના લોટમાં ચપટી ખાવાનો સોડા કરી ચાળી લેવો. ઘીનું મૂઠી વળતું મોણ કરી, કણેક બાંધી "બટાકાના સમોસા"ની જેમ સમોસા બનાવી તળી લેવા. આ રીતે લીલા પોંકના પણ સમોસા બનાવી શકાય. સોહાત થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૪૮. ચણાની દાળના શંકુ :

૨૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૫૦૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫ ગ્રામ આરારૂટ, આદુ-મરચાં, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, અડધી ચમચી ખાવાનો સોડા ૧ ચમચી આમચૂર, લૂણ, ખાંડ, તેલ, તજ, લવેંગ, વરિયાળી.

સીંગદાણામાં પ્રમાણસર લાલ મરચાંની ભૂકી, લૂણ અને ગોળ કરી ચટણી પીસી લેવી. જળનું અધરાણ મૂકી, ઊકળે એટલે એમાં ચણાની દાળ ઓરી દેવી. બફાય એટલે ચાળણીમાં કાઢી, બધું જળ નીતરી જાય એટલે હાથથી અધકચરી મસળી લેવી. એક તપેલીમાં થોડું તેલ મૂકી, તજ-લવેંગ-વરિયાળીને સાધારણ ખાંડી, અંદર પધરાવી, તેમાં ચણાની દાળ વઘારવી. પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, તલ, ગરમ મસાલો, મરચાંના મગિયા કરી, થોડી વાર હલાવી ઉતારી લેવું. પછી કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, આમચૂર પધરાવી, સાંજો તૈયાર કરવો. બટાકાને બાફી છોલી છૂંદો કરવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં અને આરારૂટ કરી, મસળી કણેક તૈયાર કરવી. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાવાનો સોડા અને ઘીનું મોણ કરી, મસળી, કણેક બાંધવી. બે કલાક રહેવા દેવી. પછી ઘી લઈ કણેકને કેળવી, સુંવાળી કરી, તેના લૂઆ પાડી, મોટી, પૂરી વણવી. પૂરી પર તૈયાર કરેલ ચટણી લગાડવી. પછી પૂરીને વચમાંથી કાપી બે ભાગ કરવા. એક ભાગ લઈ શંકુના આકારમાં વાળી, બાજુ બરાબર ચોંટાડી દેવી. પછી તેમાં ચણાની દાળનો સાંજો ભરવો. તેના ઉપર બટાકાનો માવો બરાબર દાબીને મૂકવો. પછી પૂરીની ઉપરની કિનારે ચારે બાજુથી બરાબર વાળી લેવી. જેથી તળતી વેળા મસાલો નીકળી ન જાય. પછી તળી લેવા. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

૧૪૯. શંકુ કચોરી :

૨૫૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, મરચાં, ૧ લીંબુ, ૩ ચમચા દૂધ, લૂણ, ખાંડ, દ્રાક્ષ, તેલ, હિંગ. શંકુ માટે ૫૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૩ ચમચા ઘી મોણ માટે લૂણ, તેલ.

મેંદામાં ગરમ ઘીનું મોણ કરી, પ્રમાણસર લૂણ પધરાવી, કણેક બાંધી, એકકલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી થોડું ઘી લઈ, કેળવી, સુંવાળી કણેક કરી, તેમાંથી લૂઓ લઈ પાતળી મોટી પૂરી વણવી. તેમાંથી લાંબી પટ્ટીઓ કાપવી. દરેક પટ્ટી ઉપર જરા જળ લગાડી શંકુની આસપાસ વીંટી (કુલ્ફીની શંકુ આકારની ડબ્બીઓ આવે છે તેનો ઉપયોગ કરવો) શંકુ ગરમ તેલમાં ડુબાડવા. બરાબર તળાઈ જાય એટલે ઉતારી ચાકુની મદદથી શંકુને બહાર કાઢવા. પછી ફરી બદામી રંગના તળવા. ઠંડા પડે એટલે એરટાઈટ-હવાચુસ્ત બરણીમાં ભરી લેવા. તુવેરના લીલવાને પીસી લેવા. બટાકાને બાફી, છોલી, તેની નાની-નાની ટૂક કરવી. એક તપેલીમાં થોડું તેલ કરી, ગરમ થયે તેમાં હિંગ પધરાવી તુવેરના લીલવાનો ભૂકો વઘારવો. તેમાં લૂણ પ્રમાણસર કરી, ધીમી આંચે સીજવા દેવા. બફાય એટલે તેમાં મરચાંના મગિયા, તલ, ખાંડ, ગરમ મસાલો કરી, દૂધ છાંટી, ધીમી આંચે સીજવા દેવું. બરોબર કોરું પડે એટલે તેમાં બટાકાની ટૂક અને કોપરાનું ખમણ કરી દેવાં. પછી હલાવી, ઉતારી લીંબુનો રસ, દ્રાક્ષ, કોથમીર

કોરી કરેલી પધરાવવાં. આ રીતે સાંજો તૈયાર કરવો. ધરતી વેળા તૈયાર કરેલ શંકુમાં સાંજો ભરી, એક તબકડીમાં ઊભા સજાવી, ચટણી સાથે શ્રીને ધરવા.

૧૫૦. સ્વાદિષ્ટ ચટાકો :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ દાંડા વિનાના અળવીનાં પાન, ૨૫૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ મોળું દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ કોથમીર, ૧૦૦ ગ્રામ તેલ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, બે ચમચા ગરમ મસાલો, ૧ ચમચો ખાંડ, બે ચમચા તલ, લૂણ, હળદર, ગોળ, આમલીનો જાડો રસ, લવેંગ, લીમડાંના પાન.

અળવીના પાનની નસ કાઢી, ધોઈને કપડાંથી કોરાં કરવાં. ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હળદર, તલ અને ગોળ-આમલીનો જાડો રસ કરી, ખીરું બાંધવું. પછી પાનને ઊંધું મૂકી એટલે સુંવાળી બાજુ નીચે રાખી, પાન પર ખીરું ચોપડવું. પછી બીજું પાન મૂકી ખીરું ચોપડવું. એમ ત્રણ પાન મૂકી ખીરું ચોપડી, બાજુની પટી વાળી, તેના પર ખીરું લગાડી, વીંટો વાળવો. બધા વીંટા તૈયાર થાય એટલે વરાળથી બાફી લેવા. બરાબર ઠંડા પડે એટલે તેના નાના-નાના ટૂક કરવા. તુવેરના લીલવાને વરાળથી બાફી લેવા. બટાકાને બાફી, છોલી તેના ટૂક કરવા. એક તપેલીમાં તેલ મૂકી, તજ, લવેંગ અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી અંદર બટાકાના ટૂક, તુવેરના લીલવા, પાંતરાના નાના ટૂક, આદુના બારીક મગિયા, તલ, લીલાં મરચાંના મગિયા, કોપરાનું ખમણ, લૂણ, હળદર, ગરમ મસાલો, ખાંડ આ બધું પ્રમાણસર કરી હલાવતાં રહેવું. રસાદાર થાય એટલે ઉતારી, કોથમીરને બારીક સુધારી-ધોઈ-કોરી કરી, પધરાવવી. એક તબકડીમાં આ ચટાકો પધરાવી ઉપર એક ચમચો દહીં કરી શ્રીને ધરાવવો.

૧૫૧. અડદની ધારી :

૨૫૦ ગ્રામ અડદનો કરકરો લોટ, ૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ દહીં, ૫૦ ગ્રામ કોથમીર, ૧ ચમચો અથાણાનું તેલ, આદુ-મરચાં, લૂણ, હળદર, તેલ, ખાવાનો સોડા.

અડદના લોટમાં ઘઉંનો લોટ કરી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાવાનો સોડા કરી અથાણાનું તેલ, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં તથા બે ચમચાં તેલનું મોણ કરી, દહીં પધરાવી, સાધારણ ગરમ જળથી કઠણ ખીરું બાંધવું. બે કલાક આથી રાખવું. એક પેણીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, તેલ ગરમ થાય એટલે એમાંથી એક ચમચો ગરમ તેલ અને ચપટી હળદર ખીરામાં કરી, હલાવી, આડણી ઉપર એક ઝીણો રૂમાલ પાથરી તેના ઉપર ખીરામાંથી એક નાનો ગોળો લઈ, જળમાં બોળી, વડાં થાપવાં, વચ્ચે છિદ્ર પાડવું. પછી ગરમ તેલમાં તળી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૫૨. રતાળુના કંદની ધારી :

૫૦૦ ગ્રામ રતાળુ, ૨૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૫૦ ગ્રામ આરારૂટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં-ગરમ મસાલો-તલ-કોથમીર, લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, તેલ, હિંગ, ખસખસ.

રતાળુને બાફી, છોલી, માવો કરવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, થોડો આરારૂટ રહેવા દઈ બધો આરારૂટ, અડધા લીંબુનો રસ કરી, બરાબર મસળી માવો તૈયાર કરવો. વટાણા તથા બારીક સુધારેલી ફણસીને વરાળથી બાફી લેવાં. બટાકાને બાફી, છોલી, બારીક ટૂક કરવા. એક તપેલીમાં થોડું તેલ કરી, આંચ પર મૂકી, તેમાં હિંગ કરી, આ બધાં શાક વઘારી દેવા. પ્રમાણસર લૂણ, લીલા

મરચાંના મગિયા, ખાંડ, એક ચમચો તલ, એક ચમચો ગરમ મસાલો કરી હલાવી, ઉતારી લેવું. તેમાં કોપરાનું ખમણ, અડધા લીંબુનો રસ અને કોથમીર (બારીક સુધારી ધોઈ, કોરી કરેલી) પધરાવવાં. રતાળુના માવામાંથી હાથથી પૂરી થાપી, વાડકી આકાર બનાવી, તેમાં શાકનું પૂરણ ભરી, મોં બંધ કરી, ઘારી વાળવી. હાથમાં આરારૂટનું અટામણ લઈ ઘારીને સાધારણ લગાડવું. પછી તેલમાં ઘારી તળી, ખસખસમાં પલોટવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૫૩. કોપરાબીડાં ઢોકળી :

૨૦૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૨૦૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૨૫ ગ્રામ સીંગદાણા, ૫૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, કોથમીર, આદુ-મરચાં, તલ, ખસખસ, સંભારનો મસાલો અથવા ગરમ મસાલો, ધાણાજીરું, લીંબુ, લૂણ, હળદર, ખાંડ, ગોળ, આમલી, રાઈ, હિંગ, લીમડાનાં પાન, તેલ.

સૂકા કોપરાને છીણી, તેનું ખમણ કરી, થોડા તેલમાં શેકી લેવું. ઠંડું પડે હાથથી મસળી લેવું. ત્રણ મરચાંના મગિયા થોડા તેલમાં સાધારણ સાંતળવા. બે ચમચા તલ અને એક ચમચો ખસખસને શેકી લેવાં. પછી બધું ભેગું કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, એક ચમચી ધાણાજીરું, પ્રમાણસર ખાંડ, એક નાના લીંબુનો રસ અને કોથમીર બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરેલી પધરાવી મસાલો તૈયાર કરવો. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર અને તેલનું મોણ કરી, કણેક બાંધી, પૂરી વણી, બે ભાગ કરી, તેમાં મસાલો ભરી, સમોસા બનાવી તેલમાં તળી લેવા. તુવેરની દાળ અને ચણાની દાળમાં જળ કરી, કુકરમાં બાફી લેવી. તુવેરના લીલવા સીંગદાણાને જુદા બાફવા. દાળને એકરસ કરી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, પીસેલાં આદુ-મરચાં, ૧ ચમચો સંભારનો મસાલો, અથવા ગરમ મસાલો, પ્રમાણસર ગોળ, આમલી કરી દાળ ઊકળવા મૂકવી. પછી તેમાં બાફેલા તુવેરના લીલવા અને સીંગદાણા પધરાવવા. તેલમાં રાઈ, હિંગ અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી તેમાં કરવો. દાળ બરાબર ઊકળે એટલે તેમાં તળેલા સમોસા-બીડાં કરી દેવા. થોડીવાર પછી ઉતારી, કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર કરવાં. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૫૪. શાકભાજીની કઢી :

૨૫૦ ગ્રામ દૂધી, ૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૩૦૦ ગ્રામ વેગણ.

૩ ચમચી લીલું કોપરું, ૧ નાનો કટકો આદુ, ૧૦થી ૧૨ નંગ લાલ મરચાં, ૪ નંગ લીલા મરચાં, ૨ ચમચી ધાણા, ૧ ચમચી જીરું, ૧ ચમચી ખસખસ, ૧ ચમચી ચારોળી, ૩ નંગ તજ, ૩ નંગ લવીંગ, ૩ નંગ એલચી (મોટી), ઘી પ્રમાણસર, લૂણ પ્રમાણસર કરી પીસેલો મસાલો તૈયાર કરવો.

દૂધી, ફણસી, વેંગણ, બટાકાના ટૂક કરવા. વટાણા છોલી બધામાં લૂણ કરી પ્રમાણસર જળ મૂકી બાફવું. તાવડીમાં ઘી મૂકી પીસેલો મસાલો સાંતળવો. મસાલો સંતળાય પછી તેમાં છાશ કરવી. તેમાં બાફેલાં શાકભાજી ભેગા કરવા. પ્રમાણસર લૂણ કરવું. દસ, પંદર મિનિટ ઊકળવા દેવું. ગરમ ગરમ પરોઠા સાથે સોહાતું શ્રીને ધરાવવું.

૧૫૫. બાદશાહી ભેળી :

૨ કપ બાસમતી ચોખા, ૧ કપ મગની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૫૦ ગ્રામ સીંગ, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, ૨૫ ગ્રામ દ્રાક્ષ, લીલી ચટણી, ગળી ચટણી, ૪ ચમચી લૂણ, ઘી, તજ, લવીંગ, રાઈ,

હિંગ વગેરે પ્રમાણસર.

ચોખા અને દાળને પલાળવા, બધા શાકભાજી ઝીણા સમારવા. ઘીનો વઘાર મૂકી તજ, લવીંગ, કાજુ, દ્રાક્ષ વગેરે કરી દાળ અને ચોખા કરવા. શાકભાજી કરવાં, લૂણ કરવું. જળ જોઈતા પ્રમાણમાં કરવું. છૂટી રાંધવી. ઢાંકણ પર પાણી મૂકવું. બરાબર સીજી જાય એટલે ઉતારી લેવી. ધરાવતી વખતે દહીં, ગળી ચટણી તથા તીખી ચટણી કરી શ્રીને ધરાવવી.

૧૫૬. ચોખાની બાફેલી સેવ :

૧ વાડકી ચોખાનો લોટ, ૦॥ વાડકી ખમણેલું નાળિયેર, થોડી કોથમીર સમારેલી, લૂણ, જીરું, વઘાર માટે તેલ, ૪ થી ૫ લીલા ઝીણા સમારેલાં મરચાં.

પ્રથમ ચોખાના લોટને ધીમા તાપે પાંચ મિનિટ શેકવો. લાલ ન થાય તે જોવું. લોટ ઠંડો પડે એટલે તેમાં જોઈતું જળ તથા લૂણ કરી, સંચામાં ભરી એક ચારણીમાં અડધા લોટની સેવ પાડવી. તેની ઉપર ખમણેલું નાળિયેર અને મરચાના મગિયા થોડા કરવા ફરીથી તેની ઉપર બાકીના લોટની સેવ પાડવી અને ખમણેલું નાળિયેર કરી ચારણીને ઢોકળાંની જેમ રાખીને વરાળથી સેવ પાંચ મિનિટ બફાવા દેવી. તેની ઉપર ૧ ચમચા જેટલું તેલ લઈ, જીરાનો વઘાર કરવો એના ઉપર કોથમીર કરવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૫૭. પંચરવ ઢોકળાં :

દોઢ કિલો જૂના ચોખા, ૫૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૧૫૦ ગ્રામ ખાટું દહીં, ૨૫ ગ્રામ આદુ-મરચાં, ખાવાનો સોડા, લૂણ, હળદર, મરચું, ગોળ, તેલ.

ચોખાને ધોઈ તડકે સુકાવવા. સુકાઈ જાય એટલે તેમાં અડદની દાળ, ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ કરી, બધું ભેગું કગરું દળાવવું. પછી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ચપટી સોડા, થોડો કાતરેલો ગોળ, તેલનું મોણ, દહીં, થોડી હળદર કરી, સાધારણ ગરમ જળથી ખીરું બાંધવું. ખીરું થોડીવાર ફીણી (હાથથી ઊંચું નીચું કરી) સજ્જડ ઢાંકણ ઢાંકી ૨૪ કલાક આથી રાખવું. ઊનાળો હોય તો દશ બાર કલાક આથવું. આથો આવીને લોટ ઊંચો આવે એમાં પીસેલાં આદુ-મરચાં પ્રમાણસર કરી, થોડું તેલ ગરમ કરી, ચપટી સોડા કરી, હલાવવું. થાળીમાં તેલ ચોપડી, તેમાં ખીરું કરી, ઉપર મરચાંની ભૂકી ભુરકાવી, વરાળથી ઢોકળાં બાફી લેવાં. શ્રીને સોહાતા થયે ધરાવવાં.

૧૫૮. શાકભાજીનાં ઢોકળાં :

૨૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, સો ગ્રામ મોટાં મરચાં, ૫૦ ગ્રામ મેથીની ભાજી, ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ કાકડી, ૨૦૦ ગ્રામ સકરીઆ, ૧૦૦ ગ્રામ રવૈયા, વેંગણ, ૨૦૦ ગ્રામ ચણાનો કગરો લોટ, ૨૦૦ ગ્રામ કણકી કોરમાનો (ઢોકળાનો) લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, દહીં, તલ, કોથમીર, લૂણ, મરચું, હળદર, ખાંડ, ખાવાનો સોડા, રાઈ, હિંગ, તેલ.

ચણાનો અને કણકી કોરમાનો લોટ ભેગો કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, દહીં, ખાવાનો સોડા, તેલનું મોણ કરી, ગરમ જળથી ખીરું બાંધી ૧૨ કલાક આથી રાખવું. લીલાવટાણાને પીસી લેવા. મેથીની ભાજી અને મોટાં મરચાંને બારીક સુધારી, ધોઈ, પીસેલા વટાણામાં ભેગાં કરી, તેમાં પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, થોડી ખાંડ કરી બારીક સુધારેલી કોથમીર ધોઈ, નિતારી, કરવી. બટાકાને છોલી છીણી લેવા. તેમાં કાકડીને બારીક સુધારી કરવી. પછી પ્રમાણસર લૂણ, હળદર (પીળો રંગ બેસે એટલી) ખાંડ,

તલ, કોપરાનું ખમણ પ્રમાણસર કરવું. સકરીઆને છોલી, તેના ગોળ પાતળા પીતાં કરવાં, તેમાં રવૈયાવેંગણ છોલી તેના બારીક ટૂક, પ્રમાણસર લૂણ, લાલ મરચું, ખાંડ કરવાં.

ઢોકળાના ખીરાના ત્રણ ભાગ કરવા. એક ભાગમાં લીલા વટાણાવાળું શાક કરવું. બીજા ભાગમાં બટાકાવાળું શાક કરવું. ત્રીજા ભાગમાં સકરીઆ વેંગણવાળું શાક કરવું. પછી હલાવી ત્રણે ખીરાંને અલગ રાખવાં. એક થાળીમાં તેલ ચોપડી સકરીઆ વેંગણવાળું ખીરું પાથરવું. તેના ઉપર લીલા વટાણાવાળું ખીરું પાથરવું. તેના ઉપર બટાકાવાળું ખીરું પાથરવું. ઉપર કોપરાનું ખમણ, કોથમીર કરી વરાળથી બાફી લેવા. ટૂક કરી, ઉપર રાઈ, હિંગનો વઘાર કરવો. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૫૯. નીલમ ઇદડાં :

૫૦૦ ગ્રામ જૂના ચોખા, ૨૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ દહીં, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, તલ, લૂણ, ખાવાનો સોડા, ખાંડ, તેલ.

ચોખા અને અડદની દાળને ભેગા કરી ઝીણો લોટ દળાવવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, દહીં, સોડા, તેલનું મોણ કરી, સાધારણ ગરમ જળથી ખીરું બાંધવું. ફીણી, સજ્જડ ઢાંકણ ઢાંકી બાર કલાકે આથો આવે ત્યાં સુધી આથી રાખવું. એક ઝૂડી કોથમીરને બારીક સુધારી, ધોઈ, નિતારી તેમાં પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ કરી મસાલો પીસી લેવો. તેમાં થોડી ખાંડ કરવી. ઇદડાંના ખીરામાં આ પીસેલો લીલો મસાલો મિક્સ કરી દેવો. થાળીમાં તેલ લગાડી તેમાં પાતળું ઇદડાંનું ખીરું પાથરવું. તેના પર તલ, કોપરાનું ખમણ, મોટા મરચાંના ઝીણાં પીતાં ભુરકાવી, ઢોકળાની જેમ વરાળથી બાફી લેવાં. ટૂક કરી રાઈ, હિંગનો વઘાર કરવો. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૬૦. ઢોકળાંના દાબડાં :

૪૦૦ ગ્રામ જૂના ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ ખાટું દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ કાકડી, લૂણ, ખાવાનો સોડા, તેલ.

ચોખા અને અડદની દાળનો કગરો લોટ દળાવવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, સોડા, દહીં, તેલનું મોણ કરી, ખીરું બાંધી, ૧૨ થી ૧૪ કલાકે આથો આવે ત્યાં સુધી આથી રાખવું. પછી ઢોકળાની રીત પ્રમાણે તેના પાતળાં ઢોકળાં ઉતારવા, ત્રિકોણ આકારના ટૂક કરી, એક ટૂક લઈ તેના પર લીલી ચટણી લગાડી, ઉપર કાકડીનું એક પૈતું મૂકી, બીજો ટૂક તેના પર મૂકવો. આ રીતે દાબડા (સેન્ડવીચ) કરવા. થોડાંક ઢોકળાના ત્રિકોણ પર લાલ ચટણી લગાડી દાબડા કરવા. ફૂદીનો, કોથમીર, આદુ-મરચાં, લૂણ, કોપરાનું ખમણ, દાળિયાનો ભૂકો, થોડી ખાંડ, આ બધું પ્રમાણસર લઈ, પીસી લીલી ચટણી બનાવવી. એમાં પ્રમાણસર લીંબુનો રસ કરવો. લાલ મરચાની ભૂકી, સીંગદાણા, તલ, લૂણ થોડો ગોળ, આ બધું પ્રમાણસર લઈ, પીસી રસાદાર લાલ ચટણી તૈયાર કરવી. ઉપર મુજબ લીલી-લાલ ચટણીના દાબડા તૈયાર કરી શ્રીને ધરાવવા.

૧૬૧. પાલક્ની પેટીસ :

એક કટોરી ચણાની દાળ, અડધી ઝૂડી પાલકની ભાજી, પા કટોરી જાડા પૌંઆ, લૂણ, આદુ-મરચાં, હિંગ, હળદર, ખાંડ, તેલ.

ચણાની દાળને પાંચથી છ કલાક પલળવા દેવી. તે પછી તેને અધકચરી પીસી લેવી. પાલકની ભાજી બારીક સુધારવી. પીસેલી ચણાની દાળ અને પાલકની ભાજી બન્ને ભેગાં કરવા. એમાં જાડા

પૌંઆને પલાળી, નિતારી, કરવા. તે પછી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, આદુ-મરચાં, હળદર, હિંગ, ખાંડ કરી, પેટીસ વાળવી. તાવી પર તેલ કરી, ગુલાબી રંગની શેકી લેવી. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૬૨. ચણાની દાળના સમોસા :

એક કટોરી ચણાની દાળ, એક કટોરી મેંદો, પા કટોરી ઘઉંનો લોટ, લૂણ, હિંગ, હળદર, ખાંડ, કેરી, ફૂદનો, કોથમીર, કોપરું, આદુ-મરચાં, ગરમ મસાલો, તેલ.

ચણાની દાળને પાંચથી છ કલાક પલાળી રાખવી. પછી ચારણીમાં તેને બાફવા મૂકવી. બફાઈ જાય એટલે થાળીમાં છૂટી કરી દેવી. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હિંગ, હળદર, ખાંડ, આદુ-મરચાં, કેરીની છીણ, કોપરું, ફૂદનો, કોથમીર કરવા. મિક્સ કરી એનું પૂરણ તૈયાર કરવું. એક કટોરી મેંદાના લોટમાં મોણ કરી રોટલી જેવો લોટ બાંધવો. પછી તેની પાતળી રોટલી વણી કાચી પાકી શેકી લેવી. ત્રણ આંકા કરી, સમોસા આકારે વાળી, ઉપર તૈયાર કરેલ ચણાની દાળનું પૂરણ ભરી, ઘઉંના લોટનો સાટો બનાવ્યો હોય તે લગાડી, ચિટકાડી, તેલમાં તળી લેવા. પા કટોરી આમચૂરનો ભૂકો અને જોઈતા પ્રમાણમાં ગોળ લઈ ગળી ચટણી બનાવવી. કોથમીરની લીલી ચટણી પણ બનાવવી. તૈયાર થયેલ સમોસામાં ખાડો કરી તેમાં ગળી ચટણી તથા લીલી ચટણી પધરાવી શ્રીને ધરાવવા. (ઘઉંના લોટમાં જળ કરી, બરાબર મિક્સ કરી, ગરમ કરવો. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી લેવો. આ રીતે સાટો કરવો.)

૧૬૩. ત્રિરંગી ઈડલી વડા :

૨૦૦ ગ્રામ જૂના ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૩૦૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૫૦ ગ્રામ દહીં, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, એક ચમચો તલ, આદુ-મરચાં, કોથમીર એક ઝૂડી, લૂણ, હળદર, ખાવાનો સોડા, ખાંડ, તેલ, હિંગ, ચણાનો લોટ, દહીં, ગોળ, આમલીની ચટણી.

ચોખા, અડદની દાળ અને ચણાની દાળને જળમાં રાતે અલગ-અલગ પલાળી રાખવી. સવારે નિતારી, ધોઈ ચોખાને કરકરા પીસી લેવા. અડદની દાળને ખૂબ બારીક, ફીણ ચઢે તે રીતે પીસી લેવી. પછી બન્નેને ભેગાં કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી બાર કલાક ખીરું આથી રાખવું. ચણાની દાળને કરકરી પીસી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, દહીં, ખાવાનો સોડા, તેલનું મોણ કરી, ખીરું બાર કલાક આથી રાખવું. પછી થોડીક હળદર કરવી.

બીજે દિવસે તુવેરના લીલવાને પીસી, તેલમાં હિંગ કરી વઘારવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, કોપરાનું ખમણ, તલ, ખાંડ કરી, બફાવા દેવા. બરાબર બફાય એટલે ઉતારી, કોથમીર કરવી. એક છીછરી કટોરીમાં ચારે બાજુ તેલ લગાડી પ્રથમ ચણાનું ખીરું પાથરવું. તેના ઉપર લીલવાનો સાંજો પાથરવો. તેના ઉપર ચોખા-અડદની દાળનું ખીરું પાથરવું. આ રીતે બધી કટોરીઓ તૈયાર કરી, વરાળથી બાફી લેવી. ઠંડી પડે એટલે ગોળ વડાં ઉખેડી લેવા.

ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, પાતળું ખીરું બનાવી, તેમાં વડાં બોળી તેલમાં તળી લેવાં. એક થાળીમાં વડાં ગોઠવી. રવૈયાની જેમ આંકા કરી, તેના પર બે ચમચી દહીં કરવું, એક ચમચી લીલી ચટણી અથવા ગોળ-આમલીની ચટણી કરવી. (દહીંને વલોવી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ખાંડ કરવાં.) શ્રીને ધરાવવા.

૧૬૪. બટાકાનાં પાંતરાં :

૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૫૦૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો

ખસખસ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, બે ચમચા તલ, લીલાં મરચાં, લૂણ, ખાંડ, તેલ, લીંબુનાં ફૂલ, ૧ ઝૂડી કોથમીર.

બટાકાને બાફી, છોલી તેનો માવો બનાવવો. લીલા વટાણાને વરાળથી બાફી અધકચરા મસળવા. પછી બન્નેને ભેગા કરી તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, ત્રણ લીલાં મરચાંના બારીક ટૂક, કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ, (ત્રણ વસ્તુ શેકી ખાંડી) ગરમ મસાલો, પ્રમાણસર લીંબુના ફૂલ, ૧ ઝૂડી કોથમીર બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી, પધરાવી મસાલો તૈયાર કરવો. ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫ ગ્રામ ફૂદીનો પ્રમાણસર લીલાં મરચાં, કોથમીર, આદુ, લૂણ, પ્રમાણસર ગોળ બધું પીસી ચટણી તૈયાર કરવી. મેંદાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, ઘીનું મોણ કરી, એક ઝૂડી પીસેલી કોથમીર અને પાંચ પીસેલાં મરચાં કરી પૂરી જેવી કણેક બાંધવી. એક કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી કેળવી, તેમાંથી મોટી પાતળી રોટલી વણવી. તેના ઉપર લીલી ચટણી ચોપડવી. તેના ઉપર બટાકા-વટાણાનો મસાલો પાથરવો. પછી તેનો સખત વીંટો વાળવો. પછી કાપી, દાબીને તેલમાં તળી લેવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં.

૧૬૫. પાલકનાં પાંતરાં :

૫૦૦ ગ્રામ મોટા પાનવાળી પાલકની ભાજી, ૪૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ચમચો ખસખસ, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, આદુ-મરચાં, લીંબુ, એક ઝૂડી કોથમીર, લૂણ, મરચું, હળદર, ખાંડ, કાજુ, દ્રાક્ષ.

કોપરાને છીણી થોડા તેલમાં શેકી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે હાથથી મસળી, ઝીણું બનાવવું. તલ અને ખસખસને શેકવાં. ત્રણે ભેગાં કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, ત્રણ લીલાં મરચાંના બારીક ટૂક, અડધા લીંબુનો રસ, કોથમીરને બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરી, બધું મિક્સ કરી લીલો મસાલો તૈયાર કરવો. ચણાના લોટમાં, પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હળદર, અડધા લીંબુનો રસ, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, પધરાવી ખીરું તૈયાર કરવું. પાલકનાં મોટાં પાન લઈ, ધોઈ, કોરાં કરી, એક પાન લઈ તેના ઉપર ચણાના લોટનું ખીરું ચોપડવું. તેના પર લીલો મસાલો પધરાવવો. ઉપર થોડા કાજુના બારીક ટૂક, અને દ્રાક્ષના બે દાણા મૂકવા. આ રીતે ઉપરા ઉપરી ત્રણ પાન મૂકી તેનો વીંટો વાળવો. બધા વીંટા વાળી, વરાળથી બાફી લેવા. ઠંડા પડે એટલે તેના ટૂક કરી, થાળીમાં ગોઠવી. તેના ઉપર કોપરાનું ખમણ અને ખસખસ કરવા. પછી તેલમાં રાઈ-હિંગનો વઘાર કરી ઉપર રેડી દેવો. બારીક મરીની ભૂકી ઉપર ભુરકાવી શકાય. શ્રીને ધરાવવાં.

૧૬૬. ખમણ પાંતરાં :

૨૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, લીલાં મરચાં, ૧ ચમચો તલ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો ખસખસ, લૂણ, હળદર, ગોળ, ખાંડ, અનારદાણા, તેલ.

તજ, લવેંગ મરી, એલચી, વરિયાળી, ધાણા, જીરું બધું સરખે ભાગે લઈ, તેલમાં શેકી, ખાંડી, તેમાંથી બે ચમચા જેટલો મસાલો લઈ, તેમાં બે સૂકા આખા મરચાને તેલમાં શેકી, પધરાવી, ખાંડી ગરમ મસાલો બનાવી, તેમાં સીંગદાણા, થોડું કોપરાનું ખમણ, પ્રમાણસર લીલાં મરચાં, લૂણ, અનારદાણા, ગોળ કરી, જળ કરી, મસાલો પીસી લેવો. ચણાની દાળને રાતે જળમાં ભીંજવી રાખવી. સવારે કરકરી પીસી લેવી. કૂકરમાં વરાળથી બાફી, ખીલી જાય એટલે ઉતારી લેવી. ઠંડી પડે એટલે હાથથી બરાબર

છૂટી કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, પીસેલાં મરચાં, કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ, કોથમીર બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી, કરી પધરાવવી. ઘઉં અને ચણાનો લોટ ભેગો કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરચું, હળદર, તેલનું મોણ કરી, કઠણ લોટ બાંધવો. સારી રીતે કેળવી, તેમાંથી પાતળો મોટો રોટલો વણવો. તેના પર પીસેલો મસાલો ચોપડવો. ઉપર ચણાની દાળનું ખમણ પાથરવું. પછી તેનો સખત વીંટો વાળી, ટૂક કરી, હાથથી બરાબર દબાવી, (તળતી વખતે મસાલો છૂટો ન પડે માટે) પેણીમાં તેલ કરી, ગરમ થયે, તળી લેવાં-સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં.

૧૬૭. હાંડવો :

૨૫૦ ગ્રામ ચોખા, ૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૫૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, ૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૫૦ ગ્રામ જુવાર, ૧૦૦ ગ્રામ ખાટું દહીં, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લૂણ, મરચું, હળદર ખાવાનો સોડા, તલ, ગોળ, રાઈ, તેલ.

ચોખા, અડદની દાળ, તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, જુવાર બધું ભેગું કરી કરકરો લોટ દળાવવો. એ પ્રમાણસર લૂણ, ખાવાનો સોડા, કાતરેલો ગોળ, તેલ અને દહીં કરી, સાધારણ ગરમ જળથી ખીરું બાંધવું. પછી ફીણી (હાથથી લોટ ઊંચો નીચો કરી) સાત કલાક આથી રાખવો. તે પછી પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, તલ, કોથમીર, હળદર પધરાવવાં. હાંડવાની સપાટ તપેલીમાં ૧૦૦ ગ્રામ તેલ મૂકવું. તપેલીની આજુબાજુ પણ તેલ લગાડવું. પછી તેલમાં રાઈ, હિંગ, આખા મરચાંનો વઘાર કરી, તેમાં ખીરું પધરાવવું. નીચે આંચ થોડી રાખવી. ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી આંચ મૂકવી. બરાબર ફૂલીને ખીલી જાય અને બન્ને પડ લાલ થાય એટલે એક થાળીમાં તપેલી ઊંધી પાડવી. જેથી આખો હાંડવો નીકળશે. પછી ટૂક કરી ગોળ-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરવો. (હાલમાં ફ્રાયપાન પણ નીકળ્યા છે. એમાં પણ હાંડવો થઈ શકે. પાનમાં આસપાસ તેલ લગાડી એમાં વઘાર કરેલું ખીરું પધરાવી દેવું.)

૧૬૮. લીલો હાંડવો :

૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૩૦૦ ગ્રામ ચોખા અથવા કણકી, ૨૦૦ ગ્રામ તુવેરની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ દહીં, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, બે ચમચા તલ, કોથમીર, આદુ-મરચાં, મોટાં મરચાં, લૂણ, ખાંડ, તેલ, હિંગ, ખાવાનો સોડા.

ચોખાને ધોઈને સૂકવવા. તેમાં તુવેરની દાળ પધરાવી કરકરો ઢોકળા જેવો લોટ દળાવવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, સોડા, દહીં, તેલનું મોણ કરી સાધારણ ગરમ જળથી ખીરું બાંધવું. દશ કલાક આથી રાખવું. લીલા વટાણાને પીસી લેવા. મોટાં મરચાંને ઝીણાં સુધારવાં. બટાકાને બાફી, છોલી તેની બારીક કાતરી કરવી. એક તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી તેમાં હિંગ કરી, પીસેલાં લીલાં વટાણાં અને સુધારેલાં લીલાં મરચાં વઘારી દેવાં, તેમાં લૂણ કરી ધીમી આંચે બફાવા દેવા. પછી તેમાં બટાકાની કાતરી, પ્રમાણસર ખાંડ, ત્રણેક લીલા મરચાના મગિયા, તલ, કોપરાનું ખમણ પધરાવી ઉતારી લેવું. પછી કોથમીર પધરાવવી. તેલ આંચ પર મૂકી, તેમાં થોડી હિંગ કરી ખીરામાં, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી, અડધું ખીરું વઘારવું. અડધું રહેવા દેવું. હાંડવાની તપેલીમાં, અથવા પાનમાં આસપાસ તેલ લગાડી પ્રથમ વઘારેલું ખીરું પાથરવું. તેના પર લીલા વટાણાનો સાંજો પાથરવો અને તેના પર બાકીનું વઘાર્યા વિનાનું ખીરું પાથરવું. તેના ઉપર કોપરાનું ખમણ, તલ, કોથમીર, ભુરકાવવા. પછી ઢાંકણ ઢાંકી

ઉપર આંચ મૂકી સીજવા દેવું. અથવા ફ્રાયપાનમાં ઉપર મુજબ વઘારેલું ખીરું, સાંજો, સાદું ખીરું પાથરી કરવું. હાંડવો ખીલી જાય અને બન્ને પડ રતાશ પડતાં થાય એટલે ઉતારી ઠંડુ પડ્યે ટૂક કરવા. ગોળ આમલીની ચટણી અથવા લીલી ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવો.

૧૬૯. રંગીન હાંડવો :

૨૫૦ ગ્રામ ચોળાની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ ફણગાવેલા મગ, ૧૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ મેંદાની ઝીણી સેવ, બે ચમચા, તલ, એક ચમચો ખસખસ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, એક મોટું મરચું, લૂણ, ખાંડ, તેલ, રાઈ, હિંગ, દહીં.

ચોળાની દાળને રાતે ભીંજવી, સવારે પીસી લેવી. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, દહીં, ખાવાનો સોડા, તલ, ચપટી ખાંડ કરી, મિક્સ કરી, ખીરું ચાર કલાક રાખી મૂકવું. દૂધીને છીણી લેવી. બટાકાના બારીક ટૂક કરવા. પછી ચોળાની દાળના ખીરામાં બટાકાના બારીક ટૂક, દૂધીની છીણ તથા પ્રમાણસર લાલ મરચાનો ભૂકો કરી ખીરું તૈયાર કરવું. મગની દાળને રાતે ભીંજવી સવારે પીસી લેવી. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, દહીં, ખાવાનો સોડા, તેલ કરી ચાર કલાક આથી રાખવું. પછી તેમાં પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી ખીરું તૈયાર કરવું. ફણગાવેલા મગને વરાળથી બાફી લેવા. એક તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી હિંગ કરી ફણગાવેલા બાફેલા મગ વઘારી દેવા. તેમાં એક મોટા મરચાના મગિયા પધરાવવા પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, તલ, મરચું, થોડી ખસખસ, નાળિયેરનું ખમણ કરી, ઉતારી કોથમીર ભુરકાવવી. સપાટ તપેલીમાં અથવા ફ્રાયપાનમાં ચારે બાજુ તેલ લગાડી, પ્રથમ ચોળાની દાળનું ખીરું પાથરવું, તેના પર ફગાવેલા મગનો સાંજો પાથરવો, તેના પર મગની દાળનું ખીરું પાથરવું, તેના પર ખસખસ અને મેંદાની સેવને થોડા તેલમાં સાંતળી ભુરકાવવી, પછી તપેલી હોય તો ઢાંકણ ઢાંકી આંચ મૂકી સીજવા દેવું. અથવા પાનમાં સીજવા દેવું. સિજાઈ એટલે ઉતારી ઠંડું પડે ટૂક કરી એક મોટી તબકડીમાં ત્રણ રંગ દેખાય એમ આડા સજાવી શ્રીને ધરાવવો. સાથે ચટણી ધરાવવી.

૧૭૦. ફરસીપૂરી :

૨૦૦ ગ્રામ રવો, ૨૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, બે ચમચી જીરાનો ભૂકો, ૨ ચમચી મરીનો અધકચરો ભૂકો, ચાર ચમચા ઘી (મોણ માટે), લૂણ, હળદર, સોડા, ઘી અથવા ડાલ્ડા.

રવો, મેંદો, ચણાનો લોટ ભેગો કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, જીરાનો ભૂકો, મરીનો ભૂકો, ઘીનું મોણ, ચપટી સોડા કરી, જળથી કઠણ કણેક બાંધી બે કલાક રહેવા દેવી. પછી ખાંડી, ઘી લઈને કેળવી, સુંવાળી બનાવવી. તેમાંથી મોટા લૂવા લઈ તેની જાડી પૂરી બનાવવી. તેમાં ચાર ખાડા પાડવા. એક કટકા પર થોડીવાર છૂટી રાખી મૂકવી. પછી ઘીમાં અથવા ડાલ્ડામાં તળી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૭૧. ખારી પતરીપૂરી :

૫૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ ઘી સાટા માટે, ૫૦ ગ્રામ ઘી મોણ માટે, એક ચમચી જીરાનો ભૂકો અધકચરો, લૂણ, ઘી અથવા ડાલ્ડા.

મેંદાના લોટમાં લૂણ અને ગરમ ઘીનું મોણ કરી, જળથી કઠણ કણેક બાંધવી. એકાદ કલાક કણેકને ઢાંકી રહેવા દેવી. પછી કણેકને ખાંડી, કેળવી, સુંવાળી બનાવવી. ચોખાનો લોટ અને ઘીને ફીણીને સાટો બનાવવો. કણેકમાંથી મોટો લૂવો લઈ, મોટી પાતળી પૂરી વણવી. એક પૂરી લઈ તેના પર

સાટો ચોપડી, તેજ માપની બીજી પૂરી મૂકવી. તેના પર સાટો ચોપડી, તેજ માપની ત્રીજી પૂરી મૂકવી. આમ સાત પૂરી ઉપરાઉપરી સાટો ચોપડી મૂકવી. ઉપરની પૂરી પર સાટો ન ચોપડવો. પછી તેના ઉપર વેલણથી વણી પૂરી મોટી કરવી. જેથી પૂરીઓ દબાઈને સરખી થશે. તેના ચાર ટૂક કરવા. તેમાંથી એક ટૂક લઈ, તેના ચારે ખૂણા બરાબર એ રીતે દાબી દેવા જેથી ગોળ લૂવો થઈ જાય. પછી તેની જાડી પૂરી વણી, તેમાં ચાર-પાંચ ખાડા પાડી ઘી અથવા ડાલ્ડામાં તળી લેવી શ્રીને ધરાવવી.

૧૭૨. ખમણપૂરી :

૪૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૩૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૧ ચમચો તલ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ લીંબુ, લીલાં મરચાં, લૂણ, હળદર, ખાંડ, ઘી.

નાળિયેરનું ખમણ, સાત લીલાં મરચાં, તથા કોથમીર પીસી લેવાં. ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, લીંબુનો રસ, તલ, થોડું ઘીનું મોણ, ઉપર પીસેલો મસાલો કરી, હલાવી તેના ગોળા વાળી લેવા. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ અને ઘીનું મોણ કરી, કણેક બાંધવી. કણેક કેળવી, સુંવાળી બનાવી, તેની પૂરી વણવી પછી તેમાં ચણાનો લૂવો મૂકી, ગોળ વાળી, ફરીથી પૂરી વણવી. પેણીમાં ઘી મૂકી, ગરમ થાય એટલે તળી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૭૩. પૂરણપરોઠા :

૧૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, લીલાં મરચાં, એક ઝૂડી કોથમીર, એક ચમચો તલ, એક ચમચી ખસખસ, લૂણ, ખાંડ, ઘી, અનારદાણા.

વટાણાને વરાળથી બાફી, ઠંડા પડ્યે મસળી, અધકચરા કરવા. ફણસીને સમારી વરાળથી બાફી લેવી. બટાકાને બાફી, છોલી, બારીક ટૂક કરવા. પછી બધું શાક ભેગું કરી, તેમાં લૂણ, મરચું, ૫ લીલાંમરચાંના મગિયા, તલ, ખસખસ, ખાંડ, પીસેલા અનારદાણા, કોપરાનું ખમણ, ઝીણી સુધારેલી કોથમીર, પધરાવી બરાબર એકરસ કરવું. ઘઉંના લોટમાં મોણ કર્યા વિના નરમ કણેક બાંધી, અડધો લાક ઢાંકીને રહેવા દેવી. પછી થોડું ઘી લઈ કેળવવી. તેમાંથી મોટો લૂવો લઈ, ગોળ રોટલી વણવી. તેના પર ઠરેલું ઘી અથવા માખણ લગાડી, બેવડી કરવી. તેના પર ઘી લગાડી, ચોરસ પરોઠા વાળવા. પછી તેના બન્ને ખૂણા વાળી દેવા. લૂવાને ઊંધો પાડી તેની રોટલી વણવી. તેને ઘી લગાડી, ઉપર તૈયાર કરેલ પૂરણ મૂકી. ફરી વાળીને પરોઠા બનાવવા. તવા પર ઘી મૂકી તળી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

૧૭૪. વટાણા-બટાકાની વેઢમી :

૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, લીલાં મરચાં, આદુ, ૧ ઝૂડી કોથમીર, ૧ ચમચો ગરમ મસાલો, ૧ લીંબુ, લૂણ, ખાંડ, મરીનો ભૂકો, હિંગ, તેલ, ચોખાનો લોટ.

વટાણાને બાફી, પીસી લેવા. બટાકાને બાફી, છોલી, પીસી માવો બનાવવો. તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, હિંગ કરી, વટાણા અને બટાકાનો માવો વઘારી દેવો. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, પીસેલાં આદુ, મરચાં, મરીનો ભૂકો, ગરમ મસાલો, ખાંડ કરી, ઉતારી, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ, બારીક સુધારેલી કોથમીર કરી, એકરસ કરવું. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ અને થોડુંક તેલનું મોણ કરી, કણેક બાંધવી. અડધો કલાક રહેવા દેવી. પછી તેલ-પાણી લઈ, કણેકને કેળવી, સુંવાળી બનાવવી. ચોખાનું

અટામણ લઈ, લાંબી રોટલી વણી, ઉપર તૈયાર કરેલું પૂરણ મૂકી, બાકીની રોટલી ઢાંકી દેવી. આજુબાજુનો લોટ વાડકી મૂકી કાપી લેવો. પછી વણીને તવા ઉપર તેલમાં તળી લેવી. (ગાંઠિયા, કોથમીર, આદુ-મરચાં, લૂણ, ફૂદીનો, ગોળ કરી, પાતળી રસાદાર ચટણી બનાવવી.) આ ચટણી સાથે વેઢમી શ્રીને ધરાવવી.

૧૭૫. મગની દાળની વેઢમી :

૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૫ લીલાં મરચાં, ૧ લીંબુ, ૧ નાની ઝૂડી કોથમીર, લૂણ, ખાંડ, તેલ, ચોખાનો લોટ.

તજ, લવેંગ, મરી, એલચી, વરિયાળી, તમાલપત્ર અને આખા લાલ મરચાંને થોડા તેલમાં શેકી, ખાંડી મસાલો બનાવવો. બધી વસ્તુ પ્રમાણસર થોડી થોડી લઈ દોઢેક ચમચા જેટલો કરવો. એમાં કોપરાનું ખમણ, લીલાં મરચાં, થોડી કોથમીર અને પ્રમાણસર લૂણ કરી, પીસીને મસાલો તૈયાર કરવો. મગની દાળને રાતે જળમાં ભીંજવી, સવારે કરકરી વાટવી. એક તપેલીમાં થોડું તેલ આંચ પર મૂકી, પ્રમાણસર હિંગ કરી, એમાં પીસેલી મસાલો સાંતળવો. પછી પીસેલો દાળ અને પ્રમાણસર લૂણ એમાં કરી દઈ, મંદ આંચ પર મૂકવું. બફાય એટલે તેમાં પ્રમાણસર ખાંડ કરી, ઉતારી, તેમાં લીંબુનો રસ અને કોથમીર કરવાં. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ અને તેલનું મોણ કરી કણેક બાંધવી, કણેકને કેળવીને સુંવાળી બનાવવી. ચોખાનું અટામણ લઈ લાંબી રોટલી વણી, ઉપર તૈયાર કરેલ પૂરણ મૂકી, બાકીની રોટલી ઢાંકી દેવી. આજુ-બાજુનો લોટ વાડકીથી કાપી લેવો, પછી વણી, તવા પર તેલમાં તળી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૭૬. થાળી પીઠ :

૨૫૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, ૨૫૦ ગ્રામ કણકી કોરમાનો લોટ, ત્રણ ચમચા દહીં, ૨ ચમચા કોપરાનું ખમણ, ૧ ચમચો તલ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લૂણ, ખાંડ, ખાવાનો સોડા, તેલ.

કણકી કોરમાનાં લોટમાં (તુવેરની દાળ અને ચોખાના કરકરા લોટમાં) પ્રમાણસર લૂણ, દહીં, ખાવાનો સોડા અને તેલનું મોણ કરી, સાધારણ ગરમ જળથી ખીરું બાંધવું. બેત્રણ કલાક આથી રાખવું. તુવેરના લીલવાને વરાળથી બાફી, અધકચરા પીસી અંદર કરવા. પછી કોપરાનું ખમણ, તલ, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, લૂણ, ખાંડ કરી, ખીરું તૈયાર કરવું. તવા પર તેલ કરી, જાડો પૂડો પાથરવો. આંચ મંદ રાખવી. બદામી રંગ થાય એટલે બીજી બાજુ પૂડો ઉથલાવવો. ચારે બાજુ તેલ કરી, પૂડો ફૂલી જાય, બદામી રંગ પકડે ઉતારી લેવો. સાથે ખજૂર, આમલીની ચટણી બનાવવી. શ્રીને ધરવી.

૧૭૭. ભેળ :

૨૫૦ ગ્રામ મમરા, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાની ઝીણી સેવ, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, બે ચમચા તલ, એક ચમચો ગરમ મસાલો, લૂણ, મરી, હળદર, ખાંડ, તેલ, રાઈ, હિંગ, આખા મરચાં.

મમરા કર્યાં હોય તેને સાફ કરી, તેલમાં રાઈ, હિંગ અને આખા મરચાંના મગિયાનો વઘાર કરી, વઘારી લેવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, મરી, ખાંડ કરવાં. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર લૂણ કરી, કઠણ કણેક બાંધવી. તેની પાતળી પૂરી વણી, કપડા પર છૂટી મૂકી રાખવી, જેથી ફૂલે નહીં. પછી

તેલમાં કડક તળી લેવી. બટાકાને બાફી, છોલી, બારીક ટૂક કરવા.

એક મોટી થાળીમાં પૂરીનો ભૂકો કરવો. એમાં વઘારેલા મમરા, ચણાની ઝીણી સેવ પાડી હોય તે, કોપરાનું ખમણ, તલ, પ્રમાણસર લૂણ, મરી, દળેલી ખાંડ, ગરમ મસાલો કરી, બરાબર મિક્સ કરવું. ધરાવતી વેળા એક નાની થાળીમાં ઉપરનો ભેળ કરી. તેના પર બટાકાના ટૂક પધરાવી, કોપરાનું ખમણ કરવું. પછી નીચેની બે ચટણી પ્રમાણસર કરવી. શ્રીને ધરાવવી.

ચટણી ખજૂર, આમલીની-૧૦૦ ગ્રામ ખજૂર અને ૫૦ ગ્રામ આમલીને બાફી, પીસી રસ કાઢવો. એમાં થોડો ગોળ કરી રસ ગાળી લેવો. ધાણાજીરું, તજ, લવેંગ, મરી, વરિયાળીને થોડા તેલમાં શેકી, ખાંડી, તેમાં એક ચમચો ગરમ મસાલો કરી, થોડો ફૂદીનો, તલ અને પ્રમાણસર લૂણ કરી, બારીક ચટણી વાટી, ખજૂર આમલીના રસમાં મિક્સ કરી દેવી.

ચટણી કોથમીરની-કોથમીર, દાળિયા, પ્રમાણસર આદુ-મરચાં, લૂણ, ખાંડને પીસી રસાદાર ચટણી બનાવવી.

૧૭૮. પૌંઆનો ભેળ :

૫૦૦ ગ્રામ પૌંઆ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાની સેવ, ૧૦૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, એક ચમચો ગરમ મસાલો, એક ચમચો ખસખસ, બે ચમચા તલ, બે ચમચા સૂકા કોપરાનું ખમણ, એક ચમચી દળેલી ખાંડ, પાપડ નંગ ૧૦, કાજુ નંગ ૧૦, લૂણ, મરી, હળદર, ખાવાનો સોડા, તેલ, લીંબુના ફૂલ, હિંગ, અજમો, વરિયાળી, લીમડાના પાન.

મગને રાતે જળમાં ભીંજવવા. સવારે કપડામાં બાંધી ઉપર વજન મૂકવું. ૨૪ કલાકે ફણગા ફૂટશે પછી તેલમાં તળી લેવા. મગની દાળને જળમાં ખાવાનો સોડા કરી, ભીંજવી રાખવી. કપડાં ઉપર બે કલાક કોરી કરી, પછી તેલમાં તળી લેવી. પછી તળેલા શણગાવેલા મગ અને તળેલી મગની દાળને ચારણીમાં કરી, તેલ નિતારી કોરી કરવી. પૌંઆને ધીમે તાપે શેકી લેવા. પાપડને તેલમાં તળી તેનો ભૂકો કરવો સીંગદાણાને શેકી છોડા કાઢી, બે ફાંક કરી, તેલમાં તળવા. પછી સેવ સહિત બધું ભેગું કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરી, હળદર, ગરમ મસાલો, કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ, દળેલી ખાંડ, કાજુના ટૂક, લીંબુના ફૂલ કરી, હલાવી, ભેળ તૈયાર કરવી. થોડું તેલ લઈ તેમાં હિંગ, અજમો, વરિયાળી, તલ અને લીમડાનાં પાન કરી, ભેળ વઘારી લેવી. શ્રીને ધરાવવી.

૧૭૯. સેવની ઉપમા :

એક કટોરી ઘઉંની સેવ, એક કટોરી જળ, લીલાં મરચાં, આદુ, કાજુ, દ્રાક્ષ, કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, લીંબુ, લૂણ, હળદર, ખાંડ, અડદની દાળ, લીમડો, રાઈ, હિંગ, તેલ.

એક તપેલીમાં તેલ આંચ પર મૂકી, ગરમ થાય એટલે તેમાં રાઈ, હિંગ, અડદની દાળ અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી, તેમાં ઘઉંની સેવ કરી, બદામી રંગની થાય ત્યાં સુધી સાંતળવી. પછી તેમાં એક કટોરી જળ, પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, ખાંડ, પીસેલાં આદુ, મરચાં, દ્રાક્ષ નંગ ૧૦ અને કાજુ નંગ ૫ (ટૂક કરી) પધરાવવા. ખૂબ ધીમી આંચે સીજવા દેવું. સેવ સિજાઈ જાય અને જળ શોષાઈ જાય એટલે ઉતારી, લીંબુનો રસ, ઝીણી બારીક સુધારી, ધોઈ, કોરી કરેલ કોથમીર અને કોપરાનું ખમણ પધરાવવું. શ્રીને ધરાવવી.

૧૮૦. તુવેરના લીલવાની ઉપમા :

૨૫૦ ગ્રામ રવો, ૨૦૦ ગ્રામ તુવેરના લીલવા, આદુ-મરચાં, કોથમીર, અડદની દાળ, કોપરાનું ખમણ, લૂણ, ખાંડ, છાશ, તેલ, રાઈ, હિંગ, લીમડો.

રવાને ધીમી આંચે બદામી રંગનો શેકવો. તુવેરના લીલવાને વરાળથી બાફી લેવા. એક વાસણમાં તેલ આંચ પર મૂકી, હિંગ, અડદની દાળ, અને લીમડાનાં પાનનો વઘાર કરી, રવો, તુવેરના બાફેલા લીલવા, અને જેટલો રવો હોય તેનાથી બમણી (ડબલ) છાશ તેમાં કરવી. પછી પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ, પીસેલાં આદુ-મરચાં કરી ધીમી આંચે સીજવા દેવું. બરાબર સિજાઈ, ખીલી જાય એટલે ઉતારી લઈ, બારીક ઝીણી સુધારેલી કોથમીર અને કોપરાનું ખમણ ઉપર ભુરકાવવું. એક નાની થાળીમાં ઉપમા પાથરી તેના ઉપર કોથમીર-ફુદનાની ચટણી તૈયાર કરી હોય તે કરી, શ્રીને ધરવી.

૧૮૧. ઘઉંના ફાડાની ઉપમા :

૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંના ફાડા, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, બે ચમચા તલ, કોથમીર, આદુ-મરચાં, લીંબુ, હળદર, ખાંડ, તેલ, રાઈ, હિંગ, અડદની દાળ, લીમડાનાં પાન.

ઘઉંના ફાડાને ધીમી આંચે બદામી રંગના શેકવા. એક તપેલીમાં આંચ પર તેલ મૂકી, તેમાં રાઈ, હિંગ, અડદની દાળ અને લીમડાનાં પાનનો વઘાર કરી, તેમાં જળ કરવું. ફાડાના પ્રમાણથી બમણું જળ કરવું. જળ ઊકળે એટલે તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, ત્રણ લીલાં મરચાંના મગિયા, થોડાક પીસેલાં આદુ મરચાં, ખાંડ, તલ, પધરાવી, ફાડાને ધીમે ધીમે તેમાં કરવા, અને હલાવતા જવું. જેથી ગાંઠા ન પડે. સીંગદાણાને શેકી, છોલી, તેનો ભૂકો કર્યો હોય તે એમાં પધરાવવો. બરાબર હલાવી, ધીમી આંચે સીજવા દેવું. જળ શોષાઈ જાય અને દાણો ખીલે એટલે ઉતારી લીંબુનો રસ ઝીણી બારીક સુધારેલી કોથમીર, કોપરાનું ખમણ કરવાં. સોહાતી થયે શ્રીને ધરાવવી.

૧૮૨. પૂના મિસળ :

૨૫૦ ગ્રામ લીલા રંગના સૂકા વટાણા, ૨૦૦ ગ્રામ પૌવા, ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૦૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાની સેવ, મરચાં, એક ચમચો ગરમ મસાલો, એક ચમચો તલ, લૂણ, હળદર, ખાવાનો સોડા, હિંગ, તેલ.

વટાણા, મગ, ચણાની દાળ અને મગની દાળને જળમાં અલગ-અલગ ભીંજવી રાખવી. વટાણા અને મગને જળમાં ખાવાનો સોડા કરી જુદા જુદા બાફી ચાળણીમાં કાઢી લેવા. ચણાની દાળ અને મગની દાળને જળમાંથી કાઢી, કરકરી પીસી લેવી. એક વાસણમાં તેલ આંચ પર મૂકી તેમાં હિંગ કરી, પીસેલી બન્ને દાળ વધારવી. આંચ ધીમી રીખી ઢાંકણ ઢાંકવું. બરાબર બફાય એટલે તેમાં બાફેલા મગ અને વટાણા કરવા. પૌવાને જળમાં ધોઈ, થાળીમાં છૂટા કરવા. બરાબર કોરા થાય પછી તેમાં કરી દેવા. પછી પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, ગરમ મસાલો, ખાંડ, લીલાં મરચાંના મગિયા, તલ, બધું કરી ઉતારી લેવું. બટાકાને બાફી, છોલી, તેના નાના-નાના ટૂક કરી રાખ્યા હોય તે તેમાં પધરાવવા ઉપર સેવ ભુરકાવવી. કોપરાનું ખમણ અને ઝીણી બારીક સુધારેલી કોથમીર કરવી. સોહાતું થયે શ્રીને ધરાવવું. સાથે ખજૂર, આમલીની અને કોથમીર કોપરાની ચટણી ધરવી. એક થાળીમાં મિસળ મૂકી, તેના પર ખજૂર, આમલીની ચટણી પાથરી, તેના પર બટાકાના ટૂક મૂકી, તેના પર કોપરા કોથમીરની ચટણી કરી ઉપર સેવ ભુરકાવી પણ ધરાવી શકાય.

૧૮૩. સેવ-ઉસળ :

૫૦૦ ગ્રામ સફેદ વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાની સેવ, ૨૫ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, ત્રણ ચમચા ચણાનો લોટ, એક ચમચો ગરમ મસાલો, એક ચમચો તલ, કોથમીર, લૂણ, મરચું, હળદર, ગોળ, આમલી, તેલ, રાઈ, હિંગ.

સફેદ વટાણાને (મટરને) રાતે સાધારણ ગરમ જળમાં ભીંજવી રાખવા. બીજે દિવસે પ્રેસર કૂકરમાં બાફી લેવા. બરાબર બફાય અને ફાટે એટલે એક તપેલીમાં તેલ આંચ પર મૂકી તેમાં રાઈ, હિંગ કરી, વટાણાને વઘારી દેવા. તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, ગરમ મસાલો, ગોળ, આમલી, પીસેલાં આદુ-મરચાં અને એક કટોરી (એક કપ જેટલું) જળ કરવું. પછી ચણાના લોટને જળમાં મેળવી અંદર કરવો. ઊકળે અને જાડું રસાદાર થાય એટલે ઉતારી કોથમીર કરવી. એક મોટી તબકડીમાં ઉસળ મૂકી એના ઉપર સેવ ભુરકાવવી, કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર ભુરકાવવી. શ્રીને ધરાવવું. તબકડીમાં ચમચી ધરવી.

૧૮૪. ચટણી મિસળ :

૨૦૦ ગ્રામ લીલા રંગના ચણા, ૨૦૦ ગ્રામ મોટા ચોળા, ૨૦૦ ગ્રામ સફેદ વટાણા, ૨૦૦ ગ્રામ ચણાની ઝીણી સેવ, ૨૦૦ ગ્રામ મોળું દહીં, કોથમીર, આદુ-મરચાં, એક ચમચો ગરમ મસાલો, એક ચમચો ચણાનો લોટ, લૂણ, હળદર, તેલ, ધાણાજીરું, હિંગ રાઈ.

૫૦૦ ગ્રામ આંબોળિયાને સાફ કરી, બે કટોરી જળમાં બાફવા. મીણ જેવાં બફાઈ જાય એટલે ચાળણીમાં છણી લઈ, એમાં પ્રમાણસર ગોળ, લૂણ, શેકેલા જીરાનો ભૂકો, મરી કરી ગળી ચટણી બનાવવી કોથમીર, લઈ લીલી ચટણી બનાવવી.

ચણા, ચોળા અને સફેદ વટાણાને રાતે જળમાં ભીંજવી સવારે વસ્ત્રમાં બાંધી ઉપર વજન મૂકવું. ૨૪ કલાકે તેમાં ફણગા ફૂટશે. પછી વસ્ત્રમાંથી કાઢી, જળથી ધોઈ લેવા. એક તપેલીમાં આંચ પર તેલ મૂકી તેમાં રાઈ, હિંગ કરી ચણા, ચોળા, વટાણા વઘારી દેવા. પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, ગરમ મસાલો, પીસેલાં આદુ-મરચાં, ધાણાજીરું અને જળ કરવું. ચણાના લોટને જળમાં મિક્સ કરી અંદર પધરાવવો. બરાબર ઊકળે. ઘટ્ટ થાય એટલે ઉતારી લેવું. એક મોટી તબકડીમાં મિસળ મૂકી, એના પર કોથમીર ભુરકાઈ , એના પર ગળી ચટણી કરી, સેવ ભુરકાવવી. દહીં વલોવી તેમાં જરા લૂણ અને પ્રમાણસર ખાંડ, કરી, એક ચમચી દહીં સેવ પર કરવું. એની ઉપર લીલી ચટણી પધરાવવી. તબકડીમાં ચમચી ધરી, શ્રીને ધરાવવી.

૧૮૫. શાકદ્રાક્ષકાજુ-ભાત :

૫૦૦ ગ્રામ બાસમતી ચોખા (જૂના), ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ કાકડી, ૧૦૦ ગ્રામ વેંગણ, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, કોથમીર, લીંબુ, આદુ-મરચાં, ૨૫ ગ્રામ દ્રાક્ષ, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, લૂણ, હળદર, લીમડાનાં પાન, ખાંડ, તજ, લવેંગ, ઘી.

સૂકો મસાલો :

તજ, લવેંગ, એલચી, વરિયાળી, મરી, જીરું, ધાણા, તમાલપત્ર. આખા લાલ મરચાંને થોડા તેલમાં શેકી લઈ પછી ખાંડી, ચાળી લેવું. દરેક વસ્તુ થોડી થોડી લઈ બે ચમચા જેટલો તાજો ગરમ મસાલો બનાવવો.

એક તપેલીમાં આંચ પર ઘી મૂકી તજ, લવેંગનો વઘાર કરી તેમાં લીલા વટાણા સાંતળવા. પછી તેમાં કાકડીના બારીક ટૂક, છોલેલા બટાકાના ટૂક, છોલેલા વેંગણના ટૂક તથા ચોખાને ધોઈ કરી દેવા. સાધારણ સાંતળી પછી એમાં પ્રમાણસર જળ કરવું. (વટાણા પીળાશ પડતા અને સાધારણ સુકાયેલા હોય તો અગાઉથી બાફી લેવા.) પછી એમાં પ્રમાણસર લૂણ અને હળદર કરવાં. એક બે ઊભરા આવે એટલે આંચ એકદમ ધીમી કરી દેવી. ભાત બફાય અને થોડું જળ રહે એટલે એમાં સૂકો ગરમ મસાલો, પ્રમાણસર ખાંડ, પીસેલાં આદુ-મરચાં, કોપરાનું ખમણ, કાજુના ટૂક, દ્રાક્ષ કરી, સીજવા દેવો. બરાબર સિજાઈને ખીલી જાય અને છૂટો પડે એવો થાય એટલે ઉતારી એમાં એક લીંબુનો રસ કરવો. કોપરાનું ખમણ અને કોથમીર ભુરકાવવાં. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૧૮૬. ત્રિરંગી ભાત :

૫૦૦ ગ્રામ જૂના બાસમતી ચોખા, ૨૫૦ ગ્રામ લીલાવટાણા, બે લાલ દાડમ, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, આદુ, મરચાં, કોથમીર, લીંબુ, લૂણ, મરી, હળદર, ખાંડ, ઘી, તજ, લવેંગ.

ચોખામાં પ્રમાણસર લૂણ અને જળ કરી છૂટો ભાત બનાવવો. તેના ત્રણ ભાગ કરી રાખવા. લીલા વટાણાને વરાળથી બાફી, તેમાં લૂણ, પીસેલાં મરચાં પ્રમાણસર તથા અડધી ઝૂડી કોથમીર બારીક સુધારેલી, લીંબુનો રસ, ખાંડ પ્રમાણસર કરી, એક ભાગનો ભાત તેમાં કરી દઈ, હલાવી લીલા રંગનો ભાત તૈયાર કરવો. લાલ દાડમનો રસ કાઢી, ગાળી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, મરીની ભૂકી, ખાંડ કરી, ભાતનો બીજો ભાગ કરી દઈ, હલાવી લાલ રંગનો ભાત તૈયાર કરવો. બટાકાને બાફી, છોલી, બારીક ટૂક કરી, તેમાં પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, નાળિયેરનું ખમણ, પીસેલું આદુ, ખાંડ કરી, ભાતનો ત્રીજો ભાગ કરી દઈ હલાવી પીળા રંગનો ભાત તૈયાર કરવો.

એક તપેલીમાં ઘી આંચ પર મૂકી, તેમાં તજ લવેંગનો વઘાર કરી, લાલ રંગનો ભાત તેમાં પ્રથમ મૂકવો. પછી તેના ઉપર પીળા રંગનો ભાત મૂકવો. પછી તેના ઉપર લીલા રંગનો ભાત મૂકી ઉપર કોથમીર તથા નાળિયેરનું ખમણ ભુરકાવવું. ઉપર એક ચમચો ઘી ગરમ કરી, ઢાંકણ ઢાંકી આંચ ધીમી રાખી સિજાવા દેવો. સિજાઈ બરાબર ખીલે એટલે ઉતારી લેવો. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૧૮૭. મોટાં મરચાંનો ભાત :

૫૦૦ ગ્રામ બાસમતી ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ મોટા મરચાં ૨૦૦ ગ્રામ વટાણા, બે ચમચાં કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, આદુ-મરચાં, લીંબુ, લૂણ, તજ, લવેંગ, ઘી, લીમડાનાં પાન, ખાંડ, કાજુ, દ્રાક્ષ.

એક તપેલીમાં ઘી આંચ પર મૂકી, અધકચરા ખાંડેલા તજ-લવેંગ અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી. એમાં મોટાં મરચાંને બારીક સુધારી કરી દેવા. થોડીવાર પછી એમાં ચોખાને ધોઈને સાંતળવા. પછી તેમાં પ્રમાણસર જળ, લૂણ, થોડી હળદર, તજ-લવેંગનો થોડો ભૂકો, પ્રમાણસર પીસેલાં આદુ-મરચાં, કોપરાનું ખમણ કરી, વધારે આંચ પર મૂકવા. એક-બે ઊભરા આવે એટલે એક ચમચો ઘી, દ્રાક્ષ, કાજુના ટૂક અને ખાંડ કરી, ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવો. બરાબર ખીલી જાય અને છૂટો થાય એટલે ઉતારી, લીંબુનો રસ અને કોથમીર કરવાં. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૧૮૮. ઘઉંના ફાડાનો ભાત :

૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંના ફાડા, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૧ લીંબુ, બે ચમચા કોપરાનું ખમણ, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લૂણ, હળદર, ખાંડ, ઘી, તજ, લવેંગ, લીમડાનાં પાન.

ઘઉંના ફાડાને ઘીમાં શેકી લેવા. આદુ, મરચાં, સીંગદાણા, કોથમીર, લૂણ પ્રમાણસર લઈ પીસી મસાલો તૈયાર કરવો. એક તપેલીમાં આંચ પર ઘી મૂકી, તજ લવેંગનો વઘાર કરી, તેમાં મગની દાળ ધોઈને કરી દઈ, સાંતળવી. તેમાં છોલેલા બટાકાના નાના ટૂક કરી પધરાવવા. પછી તેમાં એક કટોરી ફાડા હોય તો બે કટોરી જળ કરવું. ઊકળે એટલે ફાડા ધીમે ધીમે કરવા, અને હલાવતા જવું, જેથી ગાંઠા ન પડે. પછી પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, મરચું કરી ખૂબ ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવો. થોડી આંચ ઉપર પણ રાખવી. દાણો બરાબર બફાય અને ખીલી જાય એટલે પીસેલો મસાલો અને ખાંડ કરી દેવા. પછી ઉતારી લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર કરવાં. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

૧૮૯. પૌંઆ ભાત :

૫૦૦ ગ્રામ પૌંઆ, ૨૫૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ ફોડેલા મગ (વરોડાં) ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, આદુ-મરચાં, કોથમીર, લવેંગ, ગરમ મસાલો, મીઠા લીમડાનાં પાન, લૂણ, હળદર, તેલ, રાઈ, હિંગ, ખાંડ.

વરોડાં (ફોડેલા મગ) અને લીલા વટાણાને વરાળથી બાફી લેવા. બાફેલા બટાકાને છોલી તેની નાની કાતરી કરવી. એક વાસણમાં આંચ પર તેલ મૂકી, રાઈ, હિંગ, લવેંગ અને લીમડાનાં પાનનો વઘાર કરી, થોડું જળ કરી, એમાં પીસેલાં આદુ-મરચાં, પ્રમાણસર લૂણ, હળદર, એક ચમચી ગરમ મસાલો, ખાંડ, કરી, એમાં બાફેલાં વરોડાં અને વટાણા, બટાકાની કાતરી, પૌંઆ ધોઈને પોચા કોરા કરેલા કરી દેવા. થોડીવાર હલાવી, પછી ઉતારી એના પર કોથમીર કરવી. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

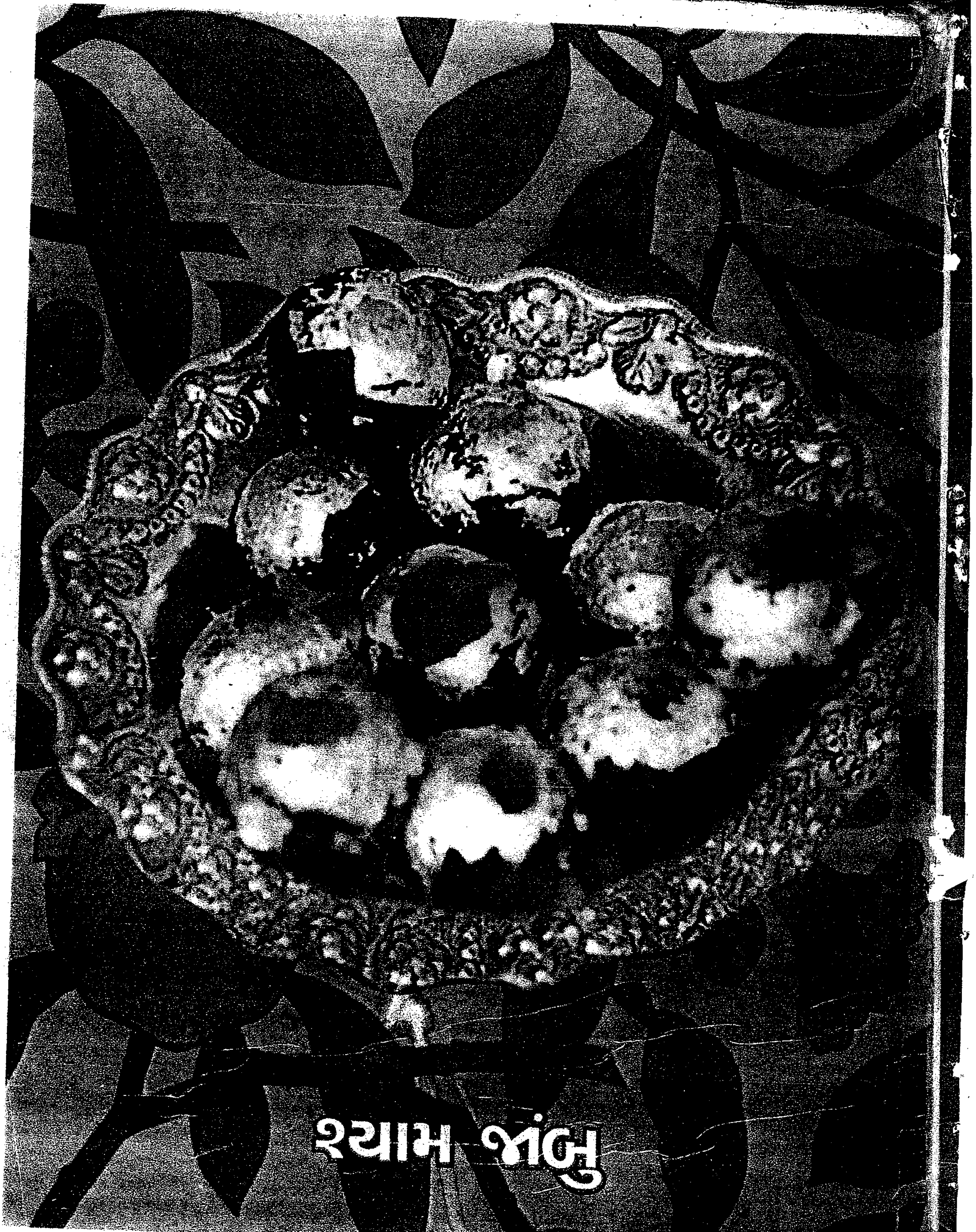
૧૯૦. મસાલાભાત :

૫૦૦ ગ્રામ જૂના બાસમતી ચોખા, ૨૦૦ ગ્રામ લીલા વટાણા, ૧૦૦ ગ્રામ પરવળ, ૧૦૦ ગ્રામ ફણસી, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, ૨૫ ગ્રામ કાજુ, ૨૫ ગ્રામ દ્રાક્ષ, કોથમીર, આદુ-મરચાં, લીંબુ, લૂણ, હળદર, ખાંડ, ઘી, તમાલપત્ર, રાઈ.

તજ, લવેંગ, મરી, ધાણાજીરુ, એલચી, વરિયાળી, તમાલપત્રને થોડા ઘીમાં શેકી, ખાંડી, ચાળી, તેમાં ઘીમાં શેકેલા બે આખા સૂકા મરચાં ખાંડી ભેળવી, બે ચમચા સૂકો મસાલો બનાવવો.

વટાણા અને બારીક સુધારેલી ફણસીને વરાળથી બાફી લેવા. પરવળની લાંબી પાતળી ચીરીઓ અને છોલેલા બટાકાની ચીરીઓ કરી ઘીમાં તળી લેવી. પછી બધું ભેગું કરી પ્રમાણસર લૂણ, ખાંડ અને સૂકો મસાલો કરવો. એક તપેલીમાં આંચ પર ઘી મૂકી, તેમાં તજ, લવેંગ અને લીમડાના પાનનો વઘાર કરી એક થર તૈયાર કરેલ ભાતનો અને એક થર શાકનો એમ મૂકવો. વચ્ચે કોપરાનું ખમણ અને થોડું ઘી કરી, ખૂબ ધીમી આંચે સીજવા મૂકવો. બરાબર સીંજીને ખીલી જાય એટલે ઉતારી, લીંબુના રસમાં થોડી દળેલી ખાંડ ઓગાળી કરી દેવી. ઉપર કોથમીર ભુરકાવવી. સોહાતો થયે શ્રીને ધરાવવો.

સમાપ્ત


શ્યામ જાંબુ